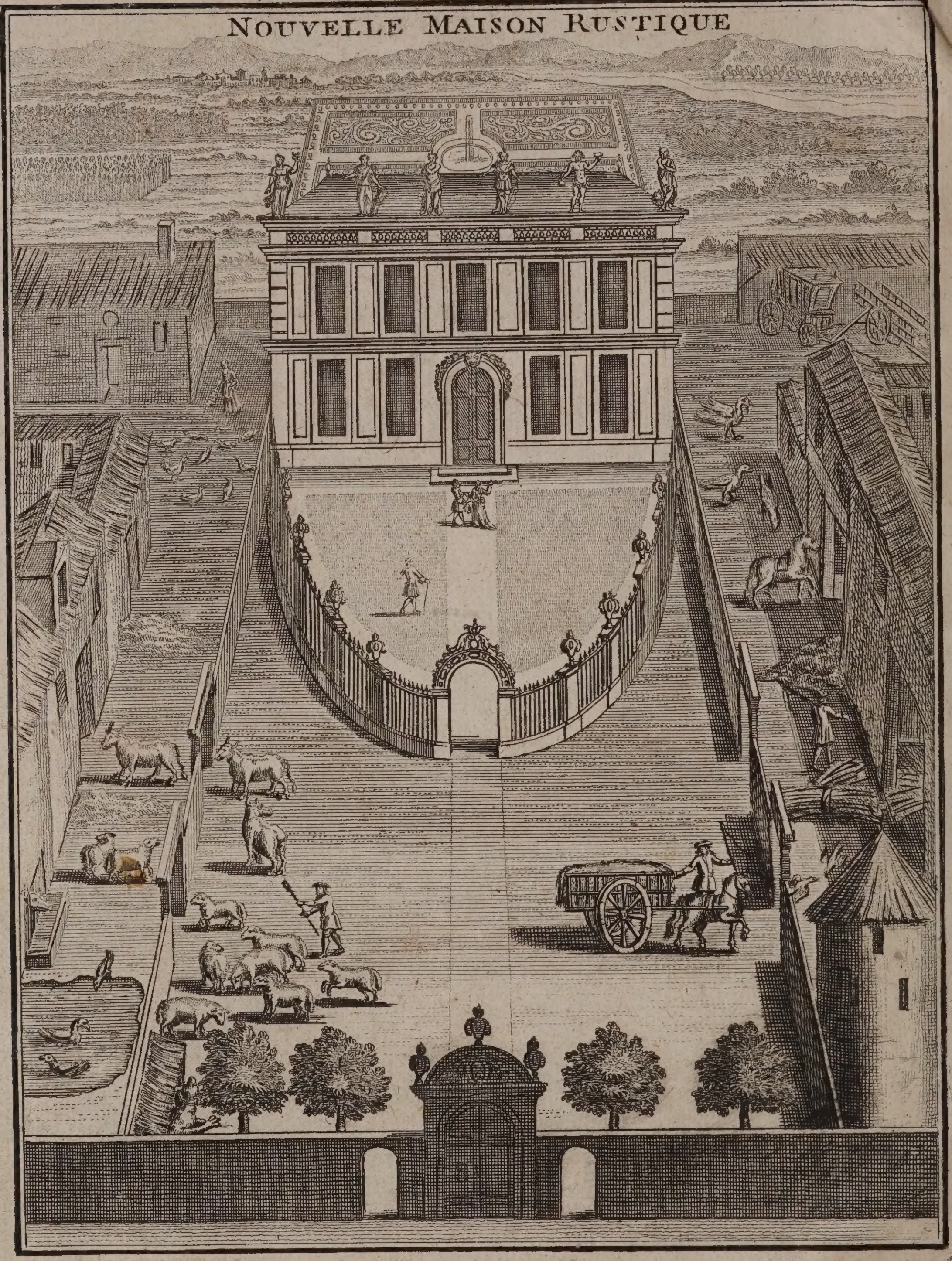
33583/C

LIGER (L)

Vos Sapere et Solos aïo bene vivere, quorum
Conspicitur nitidis fundata pecunia Villis. Hor. Ep. 15. L.



42550

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DE TOUS LES BIENS DE CAMPAGNE:

La maniere de les entretenir & de les multiplier;

Donnée ci-devant au Public par le Sieur Liger,

QUATRIE'ME EDITION,

Augmentée considérablement, & mise en meilleur ordre;

AVEC

LA VERTU DES SIMPLES, L'APOTICAIRERIE & les Décisions du Droit-François sur les Matieres Rurales;

Et enrichie de Figures en Taille-douce.

*Par M. ***.*

TOME PREMIER.

A PARIS,

Chez Claude Prudhomme, au Palais, au sixiéme Pilier de la Grand'Salle, vis-à-vis l'Escalier de la Cour des Aydes, à la Bonne-Foy Couronnée.

M. DCC. XXXII.

AVEC PRIVILEGE DU ROY.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

PREFACE.

SI l'on juge de la bonté d'un Livre par le nombre des Editions qu'on en a fait, on peut dire que la *Maison Rustique* est un des meilleurs qui ait été imprimé. A en juger par son objet, qui est l'Agriculture, il faut avoüer que les vraies richesses consistent dans les biens de campagne; c'est une verité qu'Horace nous avoit annoncée il y a plus de dix sept cens ans, & dont l'experience ne nous a que trop convaincu dans ces derniers temps. L'Agriculture a été du goût de tous les Siecles; le premier Homme fut mis dans le Jardin de Délices pour joüir de tout ce que la terre produisoit d'elle-même; mais dès le moment qu'il eut peché, devenuë ingrate pour sa punition, elle ne reconnut plus celui pour lequel elle avoit été créée, elle devint stérile; & ce ne fût que par des sûeurs & des travaux continuels que l'Homme la força de lui rendre ce qu'elle lui donnoit auparavant avec profusion. Adam fut donc le premier qui s'appliqua à l'Agriculture, ses enfans suivirent son exemple; Caïn laboura la terre, pendant qu'Abel avoit soin des troupeaux: leurs Descendans les ont imité. En parcourant les Saintes Ecritures, on y voit une suite de gens de tous états & de toutes conditions, qui ont regardé l'Agriculture & tout ce qui en dépend, comme l'occupation la plus utile & la plus nécessaire.

Les Rois du Peuple de Dieu ont été tirez, les uns de la charruë, les autres de la garde des bestiaux: le plus sage de tous ces Princes étoit si habile dans l'Agriculture, qu'il en a fait des Traitez excellens, où il parle des Arbres & des Plantes, depuis le Cédre jusqu'à l'Hysope, c'est-à-dire, que rien ne lui a échappé de tout ce qui est renfermé dans la vaste étenduë de cette belle science.

Tout le monde s'y eſt appliqué ; les uns l'ont étudiée avec attention & l'ont miſe en pratique avec de grands ſoins ; les autres pleins d'affection pour leurs Succeſſeurs, ont tranſmis par leurs Ecrits ce qu'ils avoient appris de leurs Peres, & ce que leurs travaux & une longue experience leur avoient acquis : on a mis en vers & en proſe les préceptes & les progrès de cet Art. Nous en devons la connoiſſance à ces illuſtres Anciens, *Heſiode*, *Caton*, *Virgile*, *Pline*, *Varon*, *Pallade*, *Columelle* & une infinité d'autres.

Les Romains, ces Maîtres de la terre, ont fait de l'Agriculture leur occupation la plus cherie ; s'ils ont excellé dans la culture de certains légumes, ils ont voulu que ce dégré de ſcience auquel ils avoient monté, fut publié dans les Siécles à venir, en donnant à leurs familles le nom de ces plantes ; tels ſont les *Lentules*, les *Fabiens*, les *Piſons*, les *Cicerons* & autres, & l'on a vû des Empereurs même préferer les douceurs de la vie champêtre, aux honneurs & à la gloire de leur ſceptre.

C'eſt à l'exemple de ces Grands Hommes que nos François ſe ſont de tout temps appliqué à l'Agriculture ; leur curioſité & leur envie de ſçavoir, les ont fait ſurpaſſer l'Antiquité : ils ont fait des progrès dans toutes ſes parties, & ont ſurpaſſé de beaucoup ceux des autres Nations ; c'eſt auſſi ce qui a donné lieu à beaucoup d'entr'eux de laiſſer par écrit les routes qu'ils avoient tenuës pour la porter au point de perfection où nous la voyons aujourd'hui.

On pourroit faire un long dénombrement des ouvrages qui ont paru ſur cette matiere dans les Siécles précedens, mais cela nous meneroit trop loin ; il ſuffit de ſçavoir que Charles Eſtienne, Liebaut & Deſerre Médecins firent imprimer dans le commencement du Siécle paſſé, les remarques qu'ils avoient faites ſur l'Agriculture ; ils donnerent à ces productions les Titres de Maiſon Ruſtique & Théâtre d'Agriculture ; & ces ouvrages, quoique peu recherchez, & confuſément écrits, ont pourtant merité quinze ou ſeize Editions ſous les noms de ces Auteurs, ſans compter un plus grand nombre d'autres Editions contrefaites, auſquelles des Plagiaires n'avoient fait d'autres Additions, Corrections ou Augmentations, que de changer le Titre & de cacher aux yeux du Public le larcin qu'ils commettoient en ſubſtituant d'autres noms.

On n'a garde de mettre au rang des Plagiaires quantité d'honnêtes-gens qui ont écrit ſur les differentes parties de l'Agriculture, peut-être qu'on ſe pourroit tromper ; & d'ailleurs il y a de la prudence à ne pas attaquer tant de gens à la fois : les uns ont voulu s'immortaliſer par leurs Ecrits, les autres ont prétendu ſe rendre utiles au Public, d'autres ont cherché à s'occuper en ſe divertiſſant, d'autres enfin, avides d'écrire par interêt, ont voilé ſous differens Titres le même Livre qu'ils avoient

donné ci-devant au Public ; & malgré tout cela voici la quatriéme Edition de notre *Nouvelle Maison Rustique*, que le feu S^r. Liger n'avoit qu'ébauchée.

Depuis la mort de cet Auteur, une personne plus éclairée & mieux instruite des secrets de l'Agriculture, a crû faire plaisir au Public en lui donnant dans un corps tout ce que les Anciens & les plus célébres Modernes ont écrit sur l'Agriculture & sur toutes ses parties ; il y a ajoûté ses nouvelles découvertes : l'exactitude avec laquelle il a traité toutes les matieres, l'ordre qu'il a observé dans la distribution des Chapitres, les précautions severes qu'il a prises pour ne rien hasarder qui pût être desavoüé par les personnes experimentées en cet Art, ont fait qu'il n'a rien écrit que sur des témoignages très-assûrez & sur sa propre experience ; il n'a pas laissé de consulter les plus habiles gens dans chaque genre ; & d'examiner si la conformité de leurs sentimens & de leur pratique s'accordoit pour asséoir un jugement solide & sur lequel on ne pût former aucun doute ; tout cela fait de notre *Nouvelle Maison Rustique*, un Livre, lequel, quoique le même quant au Titre, est cependant bien different, & en même temps bien plus utile que tout ce qui a paru jusqu'à present.

Il paroît assez inutile de dire au Public à qui il a l'obligation d'un aussi grand travail que celui qu'on lui presente ; il suffit qu'il en connoisse le merite par la lecture, l'examen & la pratique qu'on le prie d'en faire ; plus il sera sévere, plus on lui sera obligé : cependant on prie instamment ceux qui auront à ajoûter ici quelque chose sur les sujets qui y sont contenus, de vouloir bien honorer de leurs Mémoires ; ils ne paroîtront qu'à leur gloire dans un Ouvrage qui ne tend qu'à l'utilité publique.

La quantité & la diversité des matieres qu'on a traitées dans cet Ouvrage, ont obligé de le partager en deux Volumes divisez en quatre parties, & subdivisé en plusieurs Livres qui contiennent cent vingt-neuf Chapitres, & plus de cent Articles qui renferment tout ce qu'on peut souhaiter sur les Bâtimens, les Provisions, l'Economie interieure d'une Maison de Campagne, les Volailles, les Chevaux & autres Bêtes de somme, les Bêtes à cornes & à laine, les Mouches à miel, & les Vers à soye, les Terres labourables, les Eaux & Forests, les Plants-Champêtres, les Jardins Fruitiers, Potagers, Fleuristes, d'Ornemens, de Botanique, les Vignes & les Boissons, les Etangs, la Pêche, la Chasse, les Oiseaux de Voliere, la Cuisine, la Pâtisserie, les Confitures, & une infinité d'autres choses. L'exactitude & le détail dans lequel on est entré en traitant ces matieres, donnent lieu d'esperer que cet Ouvrage sera favorablement reçû du Public, d'autant plus

que l'utile en étant la principale vûë, on n'a pas négligé d'y répandre l'agréable & le curieux dans les endroits où ils se pouvoient rencontrer.

Cette nouvelle Edition a été corrigée & augmentée considérablement sur les avis du Public ; & on l'a enrichie de plusieurs matieres utiles & interessantes qui ne se trouvent point ailleurs ; comme la Culture des belles Fleurs, l'Apoticairerie, les Décisions du Droit-François sur les Matieres Rurales, & quantité d'autres choses répanduës dans le corps de l'Ouvrage, que la Table des Matieres renseignera.

TABLE
DES CHAPITRES
DU TOME PREMIER.

PREMIERE PARTIE.

L'Interieur & la Baſſe-Cour de la Maiſon Ruſtique.

LIVRE PREMIER.

Les Bâtimens, les Proviſions & l'Economie interieure de la Maiſon Ruſtique.

CHAPITRE I. *UTilitez & délices de l'Agriculture,* page 1
CHAP. II. *Aſſiette & détail des Bâtimens néceſſaires à une Maiſon de campagne,* 6
CHAP. III. *Des Materiaux, de la Maçonnerie, de la Charpenterie, de la Menuiſerie, des tromperies des Ouvriers, du Toiſé & autres choſes néceſſaires pour la conſtruction d'une maiſon de campagne,* 26
CHAP. IV. *Soins domeſtiques des Chefs de Famille,* 73
CHAP. V. *Des Proviſions de la Maiſon,* 79

LIVRE SECOND.

La Volaille.

CHAPITRE I. *DEs Cocqs & Poules communes,* 99
CHAP. II. *Maladies de la Volaille,* 116
CHAP. III. *Des Cocqs & Poules-d'Inde,* 121

CHAP. IV. *Des Oyes.* 125
CHAP. V. *Des Canards & Cannes*, 130
CHAP. VI. *Des Cignes & des Pelicans*, 132
CHAP. VII. *Des Pigeons*, 133
CHAP. VIII. *Des Faisands*, 142
CHAP. IX. *Des Paons*, 144

LIVRE TROISIE'ME.

Des Chevaux & des Bêtes de Somme.

CHAPITRE I. *DEs Chevaux*, 149
CHAP. II. *Du Haras de Chevaux*, 250
CHAP. III. *Des Mulets*, 259
CHAP. IV. *Des Anes*, 261

LIVRE QUATRIE'ME.

Des Bêtes Aumailles,

Ou des Bêtes à cornes, du Laitage, des Bêtes à laine; des Chevres & des Cochons, 263

CHAPITRE I. *DEs Bêtes à cornes*, 264
CHAP. II. *Du Laitage*, 311
CHAP. III. *Des Bêtes à laine*, 325
CHAP. IV. *Des Chevres, Boucs & Chevreaux*, 352
CHAP. V. *Des Cochons*, 369

LIVRE CINQUIE'ME.

Les Mouches à miel & les Vers à ſoye.

CHAPITRE. I. *DEs Mouches à miel*, 371
CHAP. II. *Des Vers à ſoye*, 444

LIVRE SIXIÉME.

Commerce & débit, usages & qualitez de tout ce qui se tire de la Basse-Cour.

CHAPITRE I. *Commerce & débit de tout ce qui se tire de la Basse-cour,* 472

CHAP. II. *Usages & qualitez de tout ce qui en sort pour la nourriture & la santé,* 490

SECONDE PARTIE.

Les Terres aux Champs.

LIVRE PREMIER.

Les Terres labourables ou à grains.

CHAPITRE I. *Qualitez des differens terroirs, à quoi ils sont propres, & comment en corriger les défauts,* 508

CHAP. II. *Des differentes mesures des Terres,* 517

CHAP. III. *De la nature, de la situation, du nombre & du choix des Terres qui font le Domaine d'un bien de campagne,* 518

CHAP. IV. *Des differentes manieres de faire valoir un bien de campagne,* 522

CHAP. V. *Des Baux; & de la qualité des effets de campagne,* 559

CHAP. VI. *L'année, les présages & les ustanciles de l'Agriculture,* 568

CHAP. VII. *Des fumiers & autres amandemens,* 579

CHAP. VIII. *Le Labourage,* 592

CHAP. IX. *Des Bleds,* 603

CHAP. X. *Des Mars, ou petits-bleds; & des fourrages,* 642

CHAP. XI. *Des légumes & racines qu'on séme en plains champs,* 651

CHAP. XII. *Du chanvre, du lin & des orties,* 659
CHAP. XIII. *De la navette, du colsa, & des autres graines huileuses,* 670
CHAP. XIV. *Du saffran, du sennevé & de la moutarde; du houblon, du ris, du gramen-manne & du tabac,* 674
CHAP. XV. *Du pastel & de la voüede; de la gaude, de la garance, de la coris & du chardon à Bonnetiers,* 686
CHAP. XVI. *La multiplication du bled, & generalement de toutes sortes de grains, arbres & plantes,* 694

LIVRE SECOND.

LES VIGNES: [*renvoyées au second Tome.*]

LIVRE TROISIE'ME.

Les Eaux & Forests.

Ou les Prez & Marais; les Etangs, les Bois & les Garennes.

CHAPITRE I. *DEs prez à foin,* 711
CHAP. II. *Des pâtures tant humides que séches,* 729
CHAP. III. *Des prez de culture;* ou *du treffle, du sainfoin, de la luzerne, de l'esparcet, du sennegré, du jonc-marin & du citise,* 735
CHAP. IV. *Des marais & des salines,* 746
CHAP. V. *Des étangs, viviers, canaux, fossez & marres;* [renvoïé au second Tome.]
CHAP. VI. *Des bois,* 751
CHAP. VII. *Des garennes, clapiers & parcs,* 781

LIVRE QUATRIE'ME.

Les Plants Champêtres; & des Hayes, Fossez, Chemins, Bornes, &c.

CHAPITRE I. *UTilitez & culture générale des Plants champêtres,* 789
CHAP. II. *Des plants champêtres portant fruits,* 796

CHAP. III. *Des arbres agrestes stériles*, 832
CHAP. IV. *Des plants aquatiques*, 841
CHAP. V. *Des arbrisseaux champêtres*, 849
CHAP. VI. *Des hayes, des chemins, frocs, fossez, murs & autres clotures; tour-d'échelle, confins, rideaux, bornes, &c.* 858

LIVRE CINQUIEME.

Consommation des Productions des Terres-aux-Champs; Profits insolites & Droits Champêtres.

CHAPITRE I. *Commerce des grains, foins, fourages; lin, chanvre, fruits, poissons & lapins*, 871
CHAP. II. *Commerce & débits du bois, tant en gros qu'en détail*, 880
CHAP. III. *Les boissons & autres liqueurs*; [renvoyées au Tome second.]
CHAP. IV. *Des huiles*, 907
CHAP. V. *Productions & profits champêtres non ordinaires*, 914
CHAP. VI. *Droits Chrmpêtres : comme droits de Fief & de Justice, Moulins, Bannalitez, Champarts, Corvées, droits d'Usages, Communes, Pâtures, Tailles, &c.* 936

Fin de la Table du Tome Premier.

Approbation de M. Andry, Conſeiller, Lecteur & Profeſſeur Royal, Docteur Regent de la Faculté de Medecine de Paris, & Cenſeur Royal des Livres.

J'Ay examiné par l'Ordre de Monſeigneur le Chancelier, cette *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, ou *Economie Generale de tous les Biens de Campagne*; *avec le Jardinier Fleuriſte & les Amuſemens de la Campagne*; Et je n'y ai rien trouvé qui ne ſoit utile au Public. Fait à Paris ce vingt-quatre Juillet mil ſept cent vingt-un. ANDRY.

AUTRE APPROBATION.

J'Ay examiné par Ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, la *quatriéme Edition* d'un Livre intitulé *La Nouvelle Maiſon Ruſtique*, ou *Economie Generale de tous les Biens de Campagne, &c. avec les déciſions du Droit François ſur les Matieres Rurales*; Et j'ay trouvé que les augmentations & le meilleur ordre rendront cette Edition encore plus utile que les précedentes. Fait à Paris, ce premier Aouſt mil ſept cent trente. RASSICOD.

PRIVILEGE DU ROY.

LOUIS PAR LA GRACE DE DIEU, ROY DE FRANCE ET DE NAVARRE; A nos amez & feaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requeſtes ordinaires de notre Hôtel, Grand Conſeil, Prevôt de Paris, Baillifs, Senechaux, leurs Lieutenans Civils & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra; Salut; Notre bien amé CLAUDE PRUDHOMME Libraire à Paris, Nous ayant fait remontrer qu'il ſouhaiteroit faire imprimer & donner au Public la *Nouvelle Maiſon Ruſtique*, ou *Economie Generale de tous les Biens de Campagne*; *avec le Jardinier Fleuriſte & les Amuſemens de la Campagne*, s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Privilege ſur ce néceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons par ces Preſentes, de faire imprimer leſdits Livres en tels volumes, forme, marge, caractere, conjointement ou ſéparément, autant de fois que bon lui ſemblera, & de les vendre, faire vendre & débiter par tout notre Royaume pendant le temps de quinze années conſécutives, à compter du jour de la datte deſd. Préſentes; Faiſons défenſes à toutes ſortes de perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance; comme auſſi à tous Libraires, Imprimeurs & autres, d'imprimer, faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire leſdits Livres ci-deſſus énoncez, en tout ni en partie, ni d'en faire aucuns Extraits ſous quelque prétexte que ce ſoit d'augmentation, correction,

changement de titre ou autrement, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant, ou de ceux qui auront droit de lui, à peine de confiſcation des exemplaires contrefaits, de trois mille livres d'amende contre chacun des contrevenans, dont un tiers à Nous, un tiers à l'Hôtel-Dieu de Paris, l'autre tiers audit Expoſant, & de tous dépens, dommages & interêts; à la charge que ces Preſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, & ce dans trois mois de la datte d'icelles; que l'impreſſion de ces Livres ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en bon papier & en beaux caracteres, conformément aux Reglemens de la Librairie; & qu'avant que de les expoſer en vente, les Manuſcrits ou Imprimez qui auront ſervi de copie à l'impreſſion deſdits Livres, ſeront remis dans le même état où les Approbations y auront été données, ès-mains de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le Sieur Dagueſſeau: & qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires de chacun dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de norre Château du Louvre, & un dans celle de notredit très-cher & feal Chevalier Chancelier de France, le Sieur Dagueſſeau, le tout à peine de nullité des Preſentes; du contenu deſquelles nous mandons & enjoignons de faire joüir l'Expoſant ou ſes ayans cauſe pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement: Voulons que la copie deſdites Preſentes, qui ſera imprimée tout au long au commencement ou à la fin deſdits Livres, ſoit tenuë pour dûëment ſignifiée; & qu'aux Copies collationnées par l'un de Nos amez & feaux Conſeillers & Secretaires, foy ſoit ajoûtée comme à l'original: Commandons au Premier notre Huiſſier ou Sergent, de faire pour l'éxecution d'icelles tous Actes requis & néceſſaires, ſans demander autre permiſſion, & non-obſtant Clameur de Haro, Chartes Normandes & Lettres à ce contraires; CAR tel eſt notre plaiſir. DONNÉ à Paris le vingtiéme jour du mois d'Août, l'an de Grace mil ſept cent vingt-un, & de notre Regne le ſixiéme, *Signé*, Par le Roy en ſon Conſeil.

DE SAINT-HILAIRE.

Regiſtré ſur le Regiſtre IV. de la Communauté des Libraires & Imprimeurs de Paris, page 764. N°. 829, *conformément aux Reglemens, & notamment à l'Arreſt du Conſeil du* 13 *Aouſt* 1703. *A Paris le* 22 *Aouſt* 1721.

DELAULNE, Syndic.

CATALOGUE

DES LIVRES D'AGRICULTURE ET DE JARDINAGE,
Et autres concernant le plaisir de la Campagne.

LA Nouvelle Maison Rustique, ou Economie Generale de tous les biens de campagne : La maniere de les entretenir & de les multiplier ; *donnée ci-devant au Public par le Sr Liger.* Quatriéme Edition, augmentée considérablement & mise en meilleur ordre ; avec la vertu des Simples, l'Apotiquairerie & les Décisions du Droit François sur les Matieres Rurales, & enrichie de Figures en Taille-douce. *Par M***.* Deux Volumes *In-quarto.* 20 livres.

Amusemens de la Campagne, ou Nouvelles Ruses innocentes, qui enseignent la maniere de prendre aux pieges toutes sortes d'Oiseaux & de Bêtes à quatre pieds; Avec les plus beaux Secrets de la Pêche dans les Rivieres & Etangs, & un Traité general de toutes les Chasses. Le tout divisé en quatre Livres ; *par Liger.* Deux Volumes *In-douze*, avec quantité de Figures. 5 livres.

Observations sur l'Agriculture & le Jardinage, pour servir d'Instruction à ceux qui desireront s'y rendre habiles. *Par M. Angran de Rueneuve, Conseiller du Roy en l'Election d'Orleans.* Deux Volumes *In-douze.* 4 livres.

Le Parfait Econome, contenant ce qu'il est utile & nécessaire de sçavoir à tous ceux qui ont des Biens de Campagne. *Par M. de Rosni.* In-douze. 30 sols.

Nouveau Traité de la Taille des Arbres Fruitiers, contenant plusieurs Figures qui marquent les manieres de les bien tailler pour leur faire produire quantité de fruits. *Par René Dahuron Jardinier de M. le Duc de Brunswich-Lunebourg.* 40 sols.

Le Jardinier Fleuriste, ou la Culture universelle des fleurs, arbres, arbustes, arbrisseaux servant à l'embellissement des Jardins ; contenant plusieurs parterres sur des desseins nouveaux, bosquets, boulingrins, salles, sallons & autres ornemens de Jardin; avec la maniere de chercher les eaux, de les conduire dans les Jardins ; & une Instruction sur les bassins : Ouvrage où tous les Curieux trouveront de quoi s'amuser agréablement. Seconde Edition, revûë, corrigée & augmentée considérablement, avec beaucoup de figures en Taille-douce. *In-douze.* 3 livres.

Le Jardinier Botaniste, ou la maniere de cultiver toutes sortes de plantes, fleurs, arbustes & arbrisseaux, avec leurs usages en Medecine: ensemble toutes les plantes étrangeres qui peuvent être propres pour l'embelissement des Jardins, divisées & mises par ordre alphabetique. *Par M. Besnier, Medecin.* In-douze. 40 sols.

Le Nouveau Cuisinier Royal & Bourgeois, qui apprend à ordonner toute sorte de repas en gras & en maigre, & la meilleure maniere des ragoûts les plus délicats & les plus à la mode, & toutes sortes de Pâtisseries ; avec des nouveaux desseins de Tables : Ouvrage très-utile dans les Familles, aux Maîtres-d'Hôtels & Officiers de Cuisine. Trois Volumes *In-douze.* 6 livres 10 sols.

Le troisiéme Volume se vend séparément 40 sols.

La Nouvelle Instruction pour les Confitures, les Liqueurs & les Fruits, avec la maniere de bien ordonner un Dessert & tout le reste qui est du devoir des Maîtres-d'Hôtels, Sommeliers, Confiseurs, & Officiers de Bouche : Suite du Nouveau Cuisinier Royal & Bourgeois ; également utile dans les Familles pour sçavoir ce qu'on sert de plus à la mode dans les Repas & en d'autres occasions. Nouvelle Edition, revûë, corrigée & augmentée. *In-douze.* 50 sols.

LA NOUVELLE

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTERIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE PREMIER.

Les Bâtimens, les Provisions, & l'Economie interieure de la Maison Rustique.

CHAPITRE PREMIER.

Utilité & Delices de l'Agriculture.

L'AGRICULTURE, ou l'art de bien faire valoir la Terre, est l'objet de cet Ouvrage; & c'est un sujet également utile, necessaire, vaste, interessant & agréable: car l'Agriculture n'est pas un Art borné aux travaux du labourage, & aux exercices grossiers de la Vie Champêtre; c'est proprement l'Art de forcer la Terre à rendre à l'homme

toutes les richesses & les délices qu'elle lui offroit d'elle-même avant son peché. Ainsi c'est trop peu d'appeller l'Agriculture la nourrice de tous les hommes ; elle nous apprend à joüir de tout l'Univers ; n'ayant d'autres bornes que lui, elle met la Terre sous le joug, & par-là elle assujettit tous les Etres à l'homme, puisque sans elle on ne peut rien, & que c'est par les secours qu'elle nous donne que l'on vient à bout de toutes choses ; il faut tout tirer d'elle, & elle ne fait que se distribuer à nôtre gré en cent manieres differentes. Non contens des Grains, des Fruits, des Animaux, des Laines & des Bois qu'elle nous offroit d'elle-même pour nous nourrir, nous vêtir & nous meubler ; à force de creuser & de rafiner, nous avons inventé mille Arts, mille façons differentes pour devorer les presens de la Nature, & multiplier nos besoins : Ainsi l'Architecture, la Bonne chere, le Faste, le Commerce, la guerre, la Medecine, &c. sont venus employer à des usages differens, les Bestiaux, les Denrées, l'Or, le Plomb, le Salpêtre, les Bois, les Simples, & generalement tout ce qui sort du sein de la Terre : tous les autres Arts ne sont à proprement parler qu'une extension de l'Agriculture ; elle est la Mine d'Or inépuisable & ouverte à tout le monde, il n'y a qu'à y tirer, tout ce qu'on fait d'ailleurs n'est que mettre diversement cet Or en œuvre.

Cette verité seule renferme presque tout ce qu'on peut dire de l'utilité & des délices de l'Agriculture. Car, puisqu'elle est la base, la mere de toutes les Sciences & de tous les Arts, on peut par elle joüir de toutes les Sciences & de tous les Arts, avoir ce qu'elles ont d'utile & d'agréable, & faire servir sa terre à l'une & à l'autre de ces deux fins, suivant le terrain, le Païs, le goût & l'intelligence du Maître.

Aussi voit-on que l'abondance & les Arts regnent où fleurit l'Agriculture ; ainsi la France est le Roïaume du monde le plus abondant & le plus riant, parce que la belle Agriculture y répand l'abondance, & anime les Arts, tant ceux qui sont necessaires ou utiles, que les voluptuaires. C'est même toûjours à la Terre qu'ils reviennent par leur circulation & leur fin : le Physicien, le Geometre, le Conquerant, le Voïageur n'en veulent tous qu'à une certaine portion de Terre ; l'Astronome lui-même ne foüille les Cieux que pour en connoître les influences sur la Terre. C'est aussi où retournent toutes nos vûës & tous nos soins, il n'y a que ce qui est capable de nous élever au-dessus des sens qui n'y revient point. Les Familles, les Nations entieres se divisent pour un morceau de Terre ; on n'est puissant, on n'est riche qu'à proportion de ce qu'on en possede, & horsmis quelques habitans des Villes que le hazard ou l'infortune a excepté du grand nombre, la fortune & la vie de tout le monde reside directement dans les biens de Campagne.

C'est autant par inclination que par necessité que nous sommes si terrestres ; formé de terre, l'homme fut d'abord destiné pour l'Agriculture : Dieu ne l'avoit mis dans le jardin des Delices, que pour que ses mains pures & innocentes s'occupassent à le cultiver ; & cette culture devoit être pleine de charmes & de reflexions profondes & lumineuses sur la grandeur, la sagesse & la bonté de son Createur. Quoique le peché de nôtre premier Pere & les nôtres, nous ayent rendus indignes d'une vie si heureuse, nous tenons pourtant toûjours beaucoup de notre destination.

Le goût de l'Agriculture est de tous les tems, de tous les âges, de tous les

Païs, & de tous les Etats, depuis la Houlette jusqu'au Sceptre ; on achete des Terres, on se donne des Maisons de Campagne, on se fait des Jardins jusques dans les Cours des Maisons des Villes, sur des Terrasses, & même sur des Balcons & sur des fenêtres ; moins ils sont dignes d'attention, plus ils sont de vifs & forts argumens de l'inclination secrette qui est restée dans le fond de nos cœurs pour nôtre premiere vocation.

Aussi les biens de Campagne sont-ils les seuls biens solides & feconds en ressources ; la vie que l'Agriculture nous offre, est peut-être moins brillante que le faste & le tracas des Villes ; mais elle est infiniment plus touchante, plus heureuse & plus utile : riche de son propre fond, on y est cent fois plus à l'aise que dans les Villes ; sans gêne, sans ambition, sans faste, sans superieur, sans envie & sans envieux, variant ses exercices & ses plaisirs à son gré ; les jours de l'homme y coulent dans l'indépendance, dans la tranquillité & dans l'innocence. Les façons, les semences, les dépoüilles des Vignes, des Terres, des Prez, des Etangs, des Bois, la consommation, la vente & le retour de ces produits ; une chasse, une Pêche, les soins de Famille, quelques visites d'Amis moins frequentes, mais plus libres & plus agréables que dans les Villes ; une République de Mouches à miel, dont le Philosopbe Aristomaque ne put pas pendant soixante ans se lasser d'admirer le travail, la police & l'amour mutuel ; une Cabane de Vers à soie, qui en deux mois de tems, fait voir tant de métamorphoses & des travaux surprenans ; le plaisir de planter une fleur, de greffer un arbre, & d'y voir croître & fructifier l'ouvrage de ses mains ; des familles d'animaux, qui pour nous & sous nos yeux naissent, meurent & se perpetuent sur la Terre, dans l'air & dans l'eau ; un peu de reflexion sur ce petit Gland qui produit le plus grand & le plus vivace des Arbres, sur le grain de bled qui pourrit & renaît, & au bout de quelques années donnera des moissons entieres ; la succession continuelle des saisons qui varie les objets, les mets, les plaisirs & les occupations ; enfin le charme inexprimable de vivre sur son fond, & de le voir fertilisé par ses soins : tout cela (l'experience nous l'apprend tous les jours) nous occupant tour à tour à la Campagne, nous y attache si fort, qu'il ne nous reste plus que de l'insensibilité pour le luxe, la gêne & les bagatelles dont on se fait des idoles à la Cour & à la Ville.

Mais comme on me demande ici plûtôt des Preceptes que des Eloges de l'Agriculture, je ne dirai rien de ses avantages ; aussi-bien est-ce un champ très-vaste & assez battu : il faudroit même regler mon éloge sur le goût de chaque Lecteur, pour présenter à chacun ce qui le touchera le plus dans la Vie Champêtre. L'homme vif y voudra une vie active, telle que la demandent la succession perpetuelle des Saisons & la continuité des soins nécessaires au détail de l'Agriculture : le Contemplatif au contraire, le Philosophe, & sur-tout le Physicien n'y seront touchez que de la tranquillité & de l'innocence des plaisirs que la pure Nature leur y donnera ; charmez d'y voir le silence de tant de passions farouches que le Commerce des Villes reveille, ils riront des mouvemens furieux qui remplissent la societé des hommes de troubles & de noirceurs, & ils n'auront de curiosité & d'admiration que pour la fecondité & la varieté de la Nature également pompeuse & inépuisable dans ses productions, dont les phénomenes surprennent & étourdissent si souvent nôtre orgueilleuse raison.

Le Chrétien ira plus loin ; il s'élevera jusqu'à l'Auteur de cette foule de merveilles qui sont voilées sous le cours ordinaire de la Nature ; né pour la commander, mais déchû de ce pouvoir par son peché, il fait par penitence ce qu'il auroit fait par délices ; & adorant son Createur, que chaque regard, chaque pas qu'il fait lui presente, il tempere par l'esprit de mortification le plaisir doux & flateur qu'il y a à cultiver soi-même les Plantes & les Arbres qui couronnent si volontiers nos soins de Fleurs & de Fruits, dont les beautez fuïantes & passageres nous avertissent sans cesse de n'aspirer qu'aux éternelles.

J'ai vû des dévots solitaires encherir sur ces pieuses Réflexions ; & dire à la louange de l'Agriculture, qu'étant née avec la Terre, les Plantes en ont été les premices ; que nos premiers Peres ne vivoient des huit & neuf cens ans, que parce qu'ils menoient une Vie Champêtre & sobre, ne se nourrissant que de Fruits & de Legumes, *Homines Frugi* : que les Cantiques sont pleins des beautez de la Campagne, que tout est champêtre dans le stile, dans les comparaisons & dans les paraboles de l'Ecriture Sainte & de l'Eglise : Que l'Arbre de la Croix, *dont le Fruit nous a rendu la vie, que le Fruit d'un autre Arbre nous avoit ôté*, étoit de quatre sortes de bois, le Pied de Cedre, le Corps de Cyprez, le Travers de Palmier, & la Table de l'Inscription, d'Olivier, &c.

Un Guerrier traitera ces pensées Monacales de pieuses bagatelles ; & quoique rendu à lui-même & revenu de sa fureur martiale, il se plaira toûjours à voir à la Campagne, la Terre, l'Air & l'Eau lui obéïr ; les Garennes, les Campagnes, les Basses-Cours, les Etangs se peuplent & se depeuplent à son gré, la Terre s'ouvre pour lui sous le soc, les Bois tombent devant lui, les Plaines & les Vallées n'ont de depouilles que pour lui, les Fleurs & les Fruits qu'il voit croître aux Arbres, lui sont destinez en hommage, les plus vives couleurs des Jardins les mieux cultivez ne sont que pour paroître à ses yeux ; les Oiseaux s'arment contre les Oiseaux, les Poissons contre les Poissons ; les Hommes, les Chevaux, les Chiens, les Bêtes les plus feroces, les Cors, les Bois, le Salpêtre, l'Air, tout semble s'animer pour son plaisir, & les charmes secrets d'une domination si pure & si tranquille changent souvent les Conquerans les plus redoutables en Chasseurs & en Jardiniers les plus contens de leur solitude.

D'autres avides d'exemple, chercheront des illustres Sectateurs & des grands Panegyristes de cette Vie Champêtre que nous vantons ; ils trouveront que l'âge d'or s'est passé dans les Campagnes, ou pour parler plus sûrement, ils trouveront que Dieu ayant attaché l'homme à l'Agriculture en le formant, tous les Patriarches, les Rois, les Prophetes de son Peuple en ont fait leurs délices & leur occupation ; que les Rois d'Orient, ceux de Perse, ceux de Grece en ont fait gloire, & après eux les Cincinnatus, les Attilius, les Scipions, les Lelius, & tous ces fameux Heros qui formerent la plus puissante des Monarchies qui fût jamais ; jusques-là que leurs plus illustres Familles, les Pisons, les Fabius, les Lentulus, les Cicerons, les Hortensius, les Porcius & tant d'autres ont pris les noms de quelques Legumes qu'ils cultivoient, ou de quelque espece de Bestiaux qu'ils gardoient ; & ces fiers Maîtres du Monde qui bornoient leur gloire à leurs Couronnes de Laurier, de Chêne & de Persil, ne quitterent le goût de l'Agriculture qu'en quittant la vertu. Du

moins nous avons encore quantité de Plantes qui ont retenu jufqu'à prefent le nom des Hommes du premier Ordre, qui en ont découvert les vertus ; & il n'y a rien que toute l'Antiquité profane, fur tout nos Gaulois & nos Germains n'ayent fait pour éternifer le refpect & l'amour qu'ils avoient pour l'Agriculture. Le premier Roi de Boheme voulut qu'on confervât précieufement fa charuë, fon chapeau & fes guêtres de Laboureur, & qu'on les exposât fur l'Autel au Sacre de tous fes Succeffeurs. J'oferois même dire que nos Rois de France n'ont été long-tems que de très-puiffans Cenfiers, puifque le principal revenu de ceux des deux premieres Races confiftoit dans les Terres conquifes fur les Romains, fur les Bourguignons & les Vifigots, qu'ils faifoient valoir toutes par des Valets, & qu'ils paffoient prefque tout leur tems à voyager de l'une à l'autre, & vivoient des productions de leurs fonds en les faifant vendre pour leur compte, quand ils étoient regalez par les Seigneurs ou par les Communes. De même les Rois d'Afrique, ceux d'Orient, les anciens Empereurs de Conftantinople, ceux de Turquie même, & (ce qui eft de plus furprenant) ceux de la Chine donnent dans le goût de l'Agriculture ou du Jardinage qui en eft une partie : & la Loi de Mahomet oblige les Empereurs mêmes à fçavoir le Labourage ou le Jardinage, & à en faire preuve avant que monter fur le Trône. Les exemples de Diocletien & de Charles-Quint qui fe font demis de l'Empire pour jouir des delices d'une vie privée & champêtre, font prefens à tout le monde : le Chancelier de l'Hôpital & l'Amiral de Coligny ont donné de pareils exemples ; de nos jours, le Grand Condé qui a paffé par tout pour un des plus grands Princes & des plus grands efprits du monde, a quitté, pour fa retraite de Chantilly, tout ce que l'éclat de fes Conquêtes, de fa Naiffance & de la plus belle Cour qui fût jamais, pouvoient avoir de féduifant ; & depuis lui, les Harlay, les Pelletiers, les Ponchartrains fe font volontairement dépoüillez des premieres Charges de la Robe & du Miniftere, pour goûter à longs traits les charmes de la vie privée & champêtre, que Ciceron, Virgile & tant d'autres ont fi vivement & fi éloquemment décrits.

C'eft ainfi que l'Agriculture eft le grand Théatre de la Nature, qui fe prête & fournit à tous les befoins & à tous les goûts, tant pour l'efprit que pour le corps. Il feroit à fouhaiter que l'on fût plus fenfible qu'on ne l'eft à cette verité ; car les preceptes de cet Art font à portée de tout le monde, & il n'y a perfonne qu'il n'intereffe, foit qu'on ait du bien en fond, ou qu'on n'ait que fon fçavoir faire : en s'appliquant à l'Agriculture, on occuperoit une infinité de faineans & de miferables ; on négligeroit le frivole pour s'adonner à ce qui eft vraiment utile ; & par-là on feroit riche en faifant valoir fes propres fonds ou ceux d'autrui, au lieu de refter dans l'indolence, ou de courir après des richeffes d'induftrie également difficiles à acquerir & à conferver : On ne verroit pas tant de Terres incultes ou fteriles, parce qu'elles font mal cultivées : l'homme qualifié ne feroit point trompé dans ce qu'on execute par fes ordres dans fes Terres ou dans fes Jardins pour fon utilité, ou pour fon plaifir : le Bourgeois fçauroit l'art d'obliger la Nature à ne rien refufer à fes foins ; le Noble, le Roturier, le Grand Seigneur & l'Artifan auroient le fecret de fertilifer, de conferver, & de perpetuer leur heritage jufqu'à leur derniere generation, & l'on dévoileroit infenfiblement ce que la Nature a de plus caché : ce n'eft pas en confiant fes Domaines & fes Jardins à

des gens qui ne sont Laboureurs ou Jardiniers que de nom, pour atraper votre argent, qu'on parvient à ces heureux effets, il faut s'y appliquer avec affection & avec goût.

CHAPITRE II.

Assiette & détail des pieces necessaires à une Maison de Campagne.

COMME nous avons ici à donner le Plan & l'Economie Generale d'un bien de Campagne, nous supposons un champ brute qu'il faut bâtir, habiter & faire valoir.

Avant que de le bâtir, c'est au Maître à considerer, 1°. Si sa Cuisine est bien fondée. 2°. Si le Champ est bien à lui, s'il n'y a point quelque Mineur, quelque Doüairiere, quelque Créancier, ou quelque Superieur qui puissent l'inquiéter; si les formalitez du Decret & de la Licitation qui sont les voïes les plus sûres pour acquerir, sont bien remplies; si le tems que le Seigneur de qui le bien releve, les parens de celui qui l'a vendu, & le vendeur même, ont pour retirer cet heritage, est écoulé sans retour; car il y auroit de l'imprudence à y faire la moindre dépense auparavant. Je conseille même à nôtre acquereur de faire arpenter & borner avec ses voisins tout son héritage avant que de bâtir, afin que les plus hargneux n'ayant plus rien à lui dire, il soit sûr de ce qu'il a, & qu'il bâtisse & se regle sur cette assurance.

Nos Anciens estimoient beaucoup le Levant & le Midi, un peu moins le Couchant, & ils rejettoient le Nord comme dangereux & mal sain. Il y a encore des gens de ce goût, & ils peuvent se satisfaire; mais comme à la Campagne il y a toûjours assez d'air, on s'attache plûtôt à la bonté de la Terre qu'au reste. Quand on est le maître de l'Assiete du Bâtiment, on aime à le voir exposé sur une Colline agréable qui présente d'un côté en face une vûë ample & gracieuse, & s'il se peut toutes les Terres de la Maison d'un seul coup d'œil; & de l'autre côté une Croupe douce & bien plantée qui donne de l'abri à la Maison, sans être désagréable à la vûë.

Nos Peres avoient encore en recommandation les lieux environnez de Collines, parce qu'ils les croyoient plus fertiles que les autres; mais l'experience nous fait voir tous les jours le contraire: l'avantage d'une telle situation ne peut se sentir que dans les Païs où le plus grand revenu se tire des Oliviers qu'on y cultive, & d'autres arbres qui croissent mieux sur des Collines que dans des fonds.

Une grande Riviere, un Grand Seigneur & un grand chemin sont trois mauvais voisins pour les Terres; quant aux Maisons, elles souffrent moins du voisinage du dernier que des deux autres: on conçoit pourtant aisément que l'Economie nous doit faire contenter de la Maison de Campagne que nous avons d'heritage ou d'acquisition, quoiqu'elle n'ait pas tout ce que l'Art, la volupté & l'avidité des hommes demanderoient.

Nous ne voulons donc ici qu'un Bâtiment simple, & commode neanmoins pour loger gracieusement un Particulier à la Campagne, accompagné des pieces necessaires, ou utiles pour une bonne Ferme.

Pour bâtir, il y a quatre choſes à conſiderer; 1°. L'Aſſiette de la Maiſon. 2°. Les Appartemens ou autres pieces qui doivent la compoſer ou l'accompagner. 3°. Les Materiaux neceſſaires pour la bâtir. 4°. Sa conſtruction. Je parlerai des deux premiers Articles dans ce Chapitre-ci; & le reſte ſera traité dans le Chapitre ſuivant.

Aſſiette de la Maiſon de Campagne.

I. Le lieu où l'on veut l'avoir, eſt ce qui s'offre d'abord; on doit toûjours préferer les lieux habitez à ceux qui ne le ſont point, quand ce ne ſeroit que par la raiſon que dans les lieux habitez on eſt probablement ſûr de la bonté de l'air & de la Terre, & cela par experience; au lieu qu'on ne peut connoître l'un & l'autre dans les lieux inhabitez, que par des conjectures qui ſont ſouvent trompeuſes. Si néanmoins par affection, ou par quelque autre raiſon, on veut habiter un endroit ſolitaire & brute, il faut en connoître la fertilité & la ſalubrité par l'air, par les eaux, & par la qualité & la quantité des productions qui y croiſſent, comme je le dirai plus amplement au premier Chapitre de la ſeconde Partie de cet Ouvrage.

Quant aux eaux pour être bonnes & ſaines, il faut qu'elles partent d'une ſource qui ne tariſſe jamais, qu'elles ſoient ſans couleur, ſans odeur & ſans aucun goût, qu'elles ne laiſſent ni marque ni ordure dans les vaiſſeaux, & qu'elles cuiſent promptement les Légumes; à l'égard du poids des eaux, la difference n'en eſt pas aſſez ſenſible & aſſez ſûre pour qu'on s'y regle.

Le lieu ſera bon pour s'y établir, s'il eſt fertile, s'il a en abondance les principales commoditez de la vie & les Materiaux propres à bâtir; ſi le voiſinage en eſt bon, s'il eſt proche d'une bonne Riviere & d'un Bois à chauffer & à hayer, dans une diſtance raiſonnable des Villes & des grands chemins, ſans en être ni trop près, ni trop loin, pour qu'on puiſſe profiter de ce qu'ils ont d'utile pour le debit des denrées & pour les ſecours, les commoditez & les plaiſirs de la vie, ſans avoir l'embarras des viſites & des paſſages trop frequens.

II. Le Bâtiment Champêtre & ſes dépendances ſeront aſſis en un lieu plain, ferme, & non boſſu ni raboteux, où les fouilles qu'il faudra faire pour les fondations ne ſoient ni trop dures & malaiſées, ni trop molles & trop profondes, parce qu'il en coûteroit trop à y foüiller & fonder. Par la même raiſon, on ne doit point, autant qu'on le peut, poſer ſon Bâtiment ſur une place de grand prix; & même quand la choſe eſt égale pour la vûë, pour l'air & pour la facilité des Avenuës, il eſt à propos de choiſir pour le Sol de la Maiſon & du pourpris, l'endroit le plus aride du terroir, afin de profiter des terrains qui ſont de bon rapport; d'autant plûtôt que les Jardins, les Vergers, les clos & autres lieux qui compoſent l'enceinte ou pourpris de la Maiſon, quelque ſteriles qu'ils ſoient, peuvent être amendez facilement, parce qu'ils ſont à portée.

III. L'Aſſiette de la Maiſon ſera agréable, ſi elle eſt dans un lieu de facile abord, & ſec, pour la commodité des promenades & des Avenuës; ſi elle eſt un peu élevée; bornée d'un côté par des Montagnes éloignées de quelques trois lieuës, & de l'autre libre à perte de vûë, ayant un Païſage diverſifié de Plaines & collines, de Forêts, Rivieres, Prairies, Terres labourables, Vi-

gnes, Villages & Hameaux; & enfin tournée en face de la principale entrée, & placée au milieu, ou du moins à portée de tout le Domaine qui en dépend; sur tout qu'il y ait de l'eau pour les besoins de la Maison & des Bestiaux.

Du Corps de Logis du Maître.

Ce Bâtiment doit être (pour la régularité & pour la commodité) entre Cour & Jardin, vis-à-vis la principale Entrée, & détachée des pieces de la Basse-cour; si on est tout-à-fait maître de son assiette, on observe que ses quatre encognures soient opposées aux quatre vents principaux, afin que ces vents qui sont les plus violens, fassent moins d'effet en prenant le Bâtiment en flanc, que s'ils le prenoient en face; il est bon que les principales vûës soient vers le Soleil Levant des mois de Mars & de Septembre.

On éleve les Bâtimens de Campagne moins hauts que ceux des Villes, parce qu'ils sont plus exposez aux vents, & on n'y fait ordinairement qu'un étage.

Une Maison de Campagne simple & commode, peut être composée par bas d'un Vestibule avec deux ou trois pieces principales & quelques petits accompagnemens de chaque côté du vestibule, afin qu'il y en ait un pour le Maître, & l'autre pour le commun. Du Vestibule on entrera d'un côté dans une Chambre à coucher, accompagnée d'un Cabinet & d'une petite Garde-robbe; & de l'autre côté dans une salle à manger qui servira aussi à recevoir les survenans, & où les Domestiques se pourront arrêter pour ne point embarrasser la *Cuisine* qui sera dans un coin à côté de la salle à manger, & aura ses fourneaux de Massonnerie élevez de deux pieds & demi ou environ, avec un puits, une pierre à laver & autres commoditez proportionnées à l'étenduë du Bâtiment & à la dépense du Maître.

On pratiquera auprès de la Cuisine ou dans la Cuisine même, une *Fruiterie* & un Garde-manger qui sert à serrer les viandes; on l'expose ainsi que la Cuisine au Septentrion ou au Couchant, & jamais au midi, parce que les viandes sont sujettes à se corrompre à cette exposition.

On rangera encore la *Laiterie* du côté de la Cuisine en un endroit frais & non exposé au Soleil; elle sera voûtée, s'il se peut, & un peu grande, afin de servir pour le laitage & pour d'autres vivres; on aura soin de n'y point laisser de passage pour les chats, & de la bien enduire de mortier, pour que les rats n'y fassent point de dégât: il faut sur-tout la tenir bien propre.

La *Cave*, pour être sous l'œil du Maître, sera creusée non pas dans la Basse-cour, mais sous le Maître-Logis. Les plus profondes sont toûjours les meilleures, parce qu'elles sont plus à couvert du grand chaud & du grand froid qui y font un tort égal; on leur donne ordinairement quinze à seize pieds de large, sur neuf à dix de long. Plusieurs estiment les Caves étroites & longues, peu claires & basses de voûte; & ils préferent les voûtes faites en ance de panier aux rondes, parce qu'il est plus facile d'y ranger les vins & d'y engerber les tonneaux: on prendra garde sur tout que la Cave ne soit près d'un cloaque ou autres lieux de mauvaise odeur qui corromproient les vins. Il y a de l'économie à la tenir garnie de bons chantiers de bois de chêne, pour que les tonneaux ayant de l'air en dessous, coûtent moins d'entretien, & que les boissons, ainsi que les vaisseaux se conservent mieux. Il faut encore que la

Cave

Cave soit accompagnée d'un caveau couvert de sable frais & garni de planches pour les vins fins en bouteilles & les liqueurs.

On doit aussi avoir du même côté de la Cuisine, un *Fournil* ou Boulangerie, pour y faire le pain & autres gros Ouvrages du ménage : il y aura un, ou même deux Fours, l'un pour le Pain, & l'autre pour la Pâtisserie.

Le *Four* sera étroit d'entrée, bas de chapelle (c'est-à-dire, de voûte) & s'il avance en saillie hors du Bâtiment, il faut le couvrir, afin que l'eau des pluyes ne tombe point dessus; elle lui ôteroit une partie de sa chaleur, & le dégraderoit en peu de tems : il est bon que la gueule du four soit dans la cheminée, afin que la fumée s'exhale par-là.

Sur le Four sera l'endroit à bluter la farine, & le dessous servira à mettre les cendres & les ustenciles de la Boulangerie, comme Pelles, Patrouilles, Fourgons, Baquets, Tables & Tamis de plusieurs sortes.

On place aujourd'hui l'*Escalier* dans un des coins du Bâtiment, afin qu'il serve par tout, & que le reste du terrain soit libre; en sorte qu'on en puisse faire plusieurs pieces de plein pied, tant en face qu'en aîles. On fait les Escaliers entiers pour les grandes Maisons, les Escaliers viz pour les moyennes, & les viz seuls pour les petites : c'est de la dépense qu'on veut faire & de l'habileté de l'Ouvrier que dépend cette principale piece du Bâtiment ; c'est pourquoi nous remarquerons seulement que le tout doit être menagé, en sorte que les portes des chambres soient au milieu des palliers, que les jours y soient bien distribuez, & que les repos & palliers des grandes Maisons ne portent point sur aucune Charpenterie, mais sur voûte, de peur qu'en cas de feu on ne pût échapper, & descendre par l'Escalier dont le repos seroit brûlé. Les palliers doivent encore avoir du moins la largeur de deux marches, & être aussi longs que larges.

La *Fosse* des Privez se place ordinairement sous l'escalier. On met le tuyau au coin & dans l'épaisseur du mur, & les sieges au galetas ou le plus haut qu'on peut, afin que l'odeur n'aille point jusqu'aux appartemens ; & pour que le tuyau soit moins sujet à crever, on le fait à Paris de Poterie de terre bien cuite & bien plombée, dont les pieces sont posées l'une dans l'autre, & colées avec bon mastic & ciment.

Des Appartemens.

Une Maison de Campagne simple, mais commode, sera élevée d'un étage composé au moins de trois Chambres & de deux Cabinets, outre les Galetas que l'on peut pratiquer pour les Domestiques.

Nous remarquerons, pour ceux qui ne voudront point s'en tenir à cette grande simplicité, que l'on fait les Salles un peu plus longues que larges, entre Cour & Jardin, les portes disposées en enfilade dans le coin du mur, le long de la Cour ou du jardin ; la cheminée posée dans le mur d'entre-Cour & Jardin : & de chaque côté on ouvre deux fenêtres en face l'une de l'autre, pour avoir plus de jour.

Nous faisons les chambres quarrées, & on y place les lits vis-à-vis ou à côté de la cheminée que l'on approche pour cet effet plus près des fenêtres : on n'en met aucune proche du lit, sur la longueur duquel on a aussi soin que la porte ne regarde point, & cela à cause des vents coulis : on observe autant

que l'on peut, d'oppoſer les portes les unes aux autres, de faire que les chambres ſoient percées des deux côtez paralelles, & que les jours ſoient de ſymetrie en dehors & en dedans.

On a ſoin que ces pieces ſoient accompagnées de toutes les commoditez convenables, & ſur-tout qu'elles ſoient bien dégagées.

On fait les Anti-Salles plus petites que les Salles ; les Anti-Chambres & les Anti-Cabinets plus larges que les Chambres & les Cabinets, & la Garde-Robbe n'a ordinairement que les trois quarts de la Chambre.

On ne donne à preſent à l'appui des fenêtres que deux pieds & demi de hauteur en dedans ſur environ dix poûces de large, afin d'avoir plus de jour & de vûë.

De même on ne donne aux cheminées ordinaires, que quatre pieds de large ſur trois & demi de hauteur ſous le manteau, parce que le feu s'apperçoit moins, & il ne fume pas tant quand les manteaux des cheminées ſont bas. On fait les tuyaux des cheminées ſuffiſamment étroits par le haut, & encore plus par le bas, afin qu'elles ne ſoient point ſujettes à la fumée, & l'on en conduit les jambages en hotte par le dedans & non point à plomb ; ou bien on rétrecit le paſſage de la fumée en exhauſſant le foyer, abaiſſant le manteau & reſſerrant l'ouverture du bas de la cheminée entre les jambages.

Les *Greniers* regneront ſur le Maître-Logis ; les Planchers en ſeront garnis de plâtre, ſur leſquels on répandra du ſang de bœuf, il ſert à durcir le plâtre ; on peut auſſi les carreler ; le bled y eſt moins ſujet à la vermine, & à prendre l'odeur de la pouſſiere ; ils doivent être bien aërez, ſur tout du côté que vient le vent de Bize ; & comme ils meritent beaucoup d'attention, il faut, autant que l'on peut, les faire à l'endroit le plus élevé de la Maiſon, & en placer les ouvertures au Septentrion ou à l'Orient, afin que les grains ne ſoient point expoſez aux vents chauds du Midi, ni aux vents humides du Couchant qui les feroient gâter ; les vents du Nord & du Levant ſont neceſſaires pour eſſorer, rafraîchir & conſerver le grain ſec. Il doit y avoir des ſoupiraux au haut des Greniers, pour donner entrée à l'air & laiſſer ſortir la vapeur chaude que le bled exhale ; c'eſt pourquoi les Greniers ne doivent point être lambriſſez, & ils ne ſçauroient être trop élevez, afin qu'au travers des joints des tuiles la vapeur puiſſe aiſément ſe diſſiper ſans échauffer l'air. Il faut avoir grand ſoin de faire fermer les fenêtres quand elles ſont expoſées au Midi, pendant le tems humide, la pluye & les vents, ou temps chauds ; il faut auſſi faire une eſpece de clôture aux fenêtres avec un treillis de fer, avec des lattes ou autres choſes, pour que les chats, les foüines, les oiſeaux & les autres animaux ne viennent point faire le dégât dans les grains. Tous les lieux élevez d'un grand Corps de Logis ne ſont pas également bons pour ſervir de Greniers : il ne faut point placer les bleds au-deſſus des ſcelliers & autres endroits humides, parce qu'ils y prennent un goût de relan & une ſenteur méchante ; ſur-tout que l'on évite de mettre les grains au-deſſus des étables & des écuries, ils ne manqueroient point d'y acquerir un goût infiniment plus mauvais & plus déſagréable, ils y ſont preſque toûjours gourds & tiennent les uns aux autres.

Enfin, quant aux *Couvertures*, on couvre les toits de plomb, d'ardoiſe, de tuile, de bardeau, de gluis ou de chaume. Plus la matiere dont on couvre

est pesante, plus le toît doit être abaissé : si on couvre d'ardoise, on fait ordinairement la hauteur du toît égale à sa largeur ; mais pour la tuile, on n'y donne de hauteur que les deux tiers, ou au plus les trois quarts de la largeur : s'il y a des *Croupes*, c'est-à-dire, quelque bout ou côté qui ne soit point bâti en pignon, mais couvert en penchant comme le reste du comble, ces croupes doivent être tenuës plus droites que les autres Couvertures.

Quant à la forme des Couvertures, on les fait à l'ancienne mode, ou à la *Mansarde* ; car les Domes & les Terrasses ne sont point de mon sujet. Autrefois on ne faisoit que des couvertures droites, hautes, & n'ayant de chaque côté qu'une seule pente terminée en pointe au comble : à la verité ces sortes de Couvertures donnent moins de prise au vent ; elles facilitent l'écoulement des neiges & des eaux de pluye qui pourroient croupir sur les toîts, ou les penetrer en temps d'orage ou à la longue, sur-tout si la gelée les y saisissoit, particulierement dans les Païs froids ; c'est pourquoi les Couvertures hautes semblent y être necessaires : mais il y a long-temps qu'elles cessent d'être d'usage à Paris & presque par toute la France, parce qu'elles coûtent beaucoup en Charpente & en Couverture, l'espace qu'elles enferment est petit, on y perd beaucoup de place, & les toîts en sont plus exposez au batage des vents, parce qu'ils montent trop haut. Pour remedier à cela, on a inventé de nos jours les Mansardes, ainsi appellées du nom du celebre M. Mansard à qui on attribuë l'honneur de l'invention : au lieu de n'avoir qu'une seule pente de chaque côté, comme les anciens toîts qui sont droits, hauts & pointus ; les Mansardes ont deux pentes, parce que ce sont des toîts coupez, c'est-à-dire, des toîts dont la Charpente n'est pas droite dans toute sa longueur comme aux anciens, mais brisée ; en sorte que le brisis y fait un angle, & par consequent deux faces ou deux pentes de chaque côté du toît. On trouve les Mansardes bien plus commodes, plus belles à la vûë & plus utiles : les bois de peu de longueur y peuvent servir : la place y est plus quarrée ; on y gagne souvent un étage entier, & le vent a bien moins de prise sur le toît. On affecte dans les Bâtimens modernes d'empêcher qu'on ne voye les Couvertures.

Le Maître étant logé, venons à ce qu'il faut au Fermier, tant pour son habitation, que pour les operations & le détail de l'Agriculture.

La Basse-Cour.

La Basse-Cour est la Menagerie de la Maison de Campagne ; les pieces en seront construites selon la qualité des revenus de cette Maison ; s'ils consistent en vins, il faut des celliers & des pressoirs : si c'est en bled, il faut des granges ; si c'est en foins, il faut des greniers ; en bestiaux & en moutons, il faut des étables & des bergeries ; & enfin pour le plaisir du Maître & pour son labourage, il faut des écuries, des hangards & des remises pour les équipages & les outils du labourage & pour les chaises & carrosses.

Il faut que la Basse-Cour soit composée de quelques bas Logemens pour le Fermier & les Domestiques d'écuries, d'étables, de bergeries, de celliers, pressoirs, granges, greniers, de toîts à porcs & de poulailliers, de pigeonniers ou volieres.

Qui voudroit bâtir toutes ces pieces éparses çà & là & détachées, comme on fait en quelques endroits des Provinces, il n'y auroit pas grande finesse,

chacun les pourroit faire selon sa fantaisie, pourvû qu'on y menage les commoditez & un peu de proportion. Il y a même un coup d'œil plus gracieux, & beaucoup plus de sûreté contre le feu, à voir dans la cour d'une belle Cense vos bâtimens sur tout les granges isolées avec des grands arbres, comme poiriers ou ormes dans les vuides, pour donner de l'abri & rompre le vent & le feu, que de voir un amas de pieces rustiques, qu'une étincelle & un coup de vent ont quelquefois consommé avec tous les grains, avant qu'on y puisse donner du secours, sur tout dans les Païs où on ne couvre que de chaume.

L'usage le plus general est pourtant d'assembler tous les bâtimens à côté les uns des autres autour de la Cour, en sorte qu'ils se joignent & la ferment, & en cela on menage son terrain, & tout est plus à portée. On la fait ordinairement en quarré long, la principale porte en face du logement principal. Dans la distribution des bâtimens, il faut en menageant son terrain, suivre ce qui est de plus commode, & y observer quelque symetrie.

Il faut avoir dans chaque Terre tous les bâtimens necessaires pour mettre à couvert tous les bestiaux, grains, foins, fruits qu'on y recolte, & generalement tout ce qu'il faut pour la faire valoir au large; mais il n'en faut point avoir au de-là, car ce seroit entretenir des bâtimens pour d'autres.

Je serois d'avis que la Basse-Cour ne fût jamais l'Avant-Cour de celle du Maître; mais que de celle du Maître, il pût voir, même de ses fenêtres, tout son train se ranger dans la Basse-Cour où on passeroit à droite ou à gauche de sa Cour, en sorte que tout le bestial & tout l'attirail se distribuât dans ses départemens, sans s'arrêter dans la Cour du Maître.

La Grange sera d'un côté avec les pieces qui la peuvent accompagner, les Etables & Bergeries de l'autre; la demeure du Fermier en ligne, avec le Logement du Maître, ou sur le chemin ou à bord de la Maison, où elle pourra aussi avoir une entrée. Par ce moyen on aura toutes choses comme sous sa main, & l'on pourra visiter tout son Domaine facilement & en peu de tems. Un point important pour le menage des champs est que le Grenier, la Grange & le Sellier soient placez sous l'œil du Maître, afin que sans se déplacer il veille sur ces trois pieces principales.

Pour la demeure du Fermier il faut une ou deux chambres par bas pour lui & sa femme, une grande Cuisine pour apprêter & donner à manger aux Ouvriers & gens de la Ferme, ensuite une Laitterie à côté : une ou deux petites Chambres pour les Servantes & les enfans : un Fournil un peu spacieux & détaché pour que l'on puisse sans danger de feu faire la lessive & autres grosses besognes; au-dessus de la demeure du Fermier seront les greniers & reservoirs pour les grains & fruits qui se recueillent dans la Ferme; car pour les pailles & les foins leur place sera ailleurs. Je serois encore d'avis que les écuries, tant du Maître que du Fermier, fussent situées contre le mur de separation de la cour du Maître & de la Basse-Cour, tant pour la commodité du Maître qui prend & laisse ses chevaux sans entrer dans la Basse-Cour, que parce qu'il est important de ne pas faire de hauts Bâtimens en cet endroit : il suffit sur les écuries d'avoir des greniers à foin, pailles & avoines.

Les *Ecuries* doivent être près du Logis du Fermier, & avoir une ou deux petites pieces qui y communiquent, tant pour placer la huche à l'avoine que le Fermier doit remplir par compte & mesure, que pour placer les harnois &

coucher les Valets. Il faut que les Ecuries ne ſoient ni trop chaudes ni trop froides, ces deux extremitez ſont préjudiciables aux chevaux ; il ne faut point auſſi qu'elles ſoient trop humides, il n'y a rien qui leur perde plus les pieds ; c'eſt pourquoi elles ſeront un peu élevées au-deſſus du rez de chauſſée de la Cour. La place où ſont les chevaux doit être plus haute d'environ deux poûces que le reſte de l'aire de l'Ecurie, & être bâtie en pente ; elles ſeront un peu ſpacieuſes pour y pouvoir mettre les lits des Valets d'Ecurie ; elles auront leur enfoncement & leur longueur garnie de rateliers & d'une bonne mangeoire, à laquelle on donnera quinze poûces de largeur & douze poûces de profondeur. Vis-à-vis le ratelier on fera ſceller dans le mur pluſieurs pieux pour y ſuſpendre les coliers des chevaux, leurs ſcelles, les ſcelletes, les traits & tous les autres harnois & pieces ſervans aux chevaux tant de labourage que de monture, ou bien on les mettra dans la petite piece d'à côté, comme je viens de le dire. L'Ecurie ſera garnie d'étrilles, de broſſes, de peignes, d'épouſſettes, d'éponges, de ſceaux, de fourches de fer, de tire-fiens, de perches pour ſeparer les chevaux & autres uſtenciles. Les fenêtres des Ecuries doivent être au Midi, & jamais au Levant, & de plus il eſt bon qu'aux Ecuries des chevaux il y ait une petite fenêtre au Nord pour pouvoir les rafraîchir en Eté, quand ils repoſent pendant les chaleurs. Au-deſſus des Ecuries ſeront des greniers pour le foin, la paille & l'avoine.

La *Grange* ſera éloignée du Maître-Logis (de peur du feu) & placée à vûë & commodément pour la décharge des grains ; ſa grandeur ſera ſuivant l'étenduë des Terres, & la porte ſera auſſi large que l'aire, afin que les Batteurs ayent du jour : deux, trois ou quatre travées d'une hauteur de quinze à dix-huit pieds ſeront capables de contenir bien des gerbes : les pailles de froment ſeront miſes dans une de ces travées, celles de meteil dans une autre, & ainſi de même ſéparément des autres pailles. Au-deſſus de l'aire de la Grange, un peu plus haut que le jeu du fleau, on fera une eſpece de plancher avec des perches, pour y mettre des pailles d'orge ou d'avoine, des pois & autres. Au dehors on pourra faire un grand porche ſur lequel on bâtira une voliere, dont le dedans ſera accommodé ainſi qu'on le dira pour le Colombier ; ce porche ſert auſſi d'abri à la volaille contre les chaleurs & la pluye, & à pluſieurs autres commoditez.

Dans les grands Domaines l'aire de la Grange eſt percé par deux portes chartieres paralleles & oppoſées l'une à l'autre, afin que les charettes toutes chargées de grains entrent par l'une & ſortent par l'autre. C'eſt une grande commodité quand on peut ainſi décharger le grain à ſec & tout d'une main. C'eſt auſſi un grand repos pour le Fermier & même pour le Maître quand la Grange à bled, qui eſt le tréſor du Fermier, & une des maîtreſſes pieces de Bâtiment pour le Proprietaire, eſt couverte de tuiles, & que les murs ou du moins les deux pignons des bouts ſont de bonne maçonnerie pour réſiſter au feu qui peut y venir de dehors.

Pour faire l'aire de la Grange, labourez l'endroit de l'aire qui eſt ordinairement le milieu de la Grange, depuis la porte juſqu'au mur qui eſt en face ; ôtez un demi-pied de terre, & mettez-y à la place de la terre glaiſe ; paitriſſez-la bien avec un peu d'eau, en ſorte qu'elle ſoit un peu ferme ; étendez-la ſur l'eſpace que doit contenir votre aire, faites que la ſuperficie en ſoit unie ;

cela fait, laiſſez-la un peu s'eſſuyer; enſuite battez-la à trois repriſes avec une batte de Jardinier, qui eſt un inſtrument de bois fait exprès pour battre les allées des Jardins, le manche a un pied & demi de long, & la batte ou planche à battre eſt de quatre doigts d'épaiſſeur, & de huit à neuf poûces de largeur, & autant de longueur; elle s'emmanche dans le milieu par le moyen d'un trou qu'on fait un peu en penchant. Dans les Païs où on ne fait point d'aire dans les Granges, on les fait à découvert en plein champ, parce qu'on eſt ſûr des ſaiſons.

Il faut prendre garde qu'il n'y ait point de fentes dans l'aire, & la laiſſer bien ſécher avant que d'y battre le bled. Dans les Païs où on cultive les Oliviers, on détrempe la terre glaiſe avec de la lie d'Huile d'Olive, & on y mêle un peu de paille; on prétend que l'odeur de l'Huile chaſſe les ſouris & autres bêtes qui nuiſent aux bleds, puis on l'applanit avec une batte, ou bien on y roule un cilindre qui eſt une groſſe pierre ronde & fort peſante, on la laiſſe ſécher, & à meſure qu'elle ſéche on la rebat à pluſieurs fois, faiſant toûjours en ſorte qu'il n'y ait point de fentes. Les Laboureurs diſent que le bon battage des bleds eſt lorſqu'ils ont ſué dans le tas. Il faut bien prendre garde que les Batteurs qui ſont à la tache, ne laiſſent point de bled dans la paille.

Dans les Païs riches en grains, on a une grande Grange pour les bleds, une autre pour les menus grains, comme avoine & orge, une troiſiéme pour les fourages, comme veſces, pois, lentilles, treffes, ſain-foin, &c. & ſouvent une quatriéme pour les lins & chanvres, colſas & navettes.

Les *Volieres* des Pigeons & les *Poulailliers* ſont fort bien dans le voiſinage de la Grange, contre les murs de laquelle on a coûtume de les bâtir & de les appuyer.

Les *Etables & les Bergeries* ſeront tournées d'équierre ſur la ligne de la Grange ou de l'Ecurie, & rempliront la partie de terrain qui ſera ſur la Cour en aîle, ou vis-à-vis le Logement du Fermier, ſoit que ce Logement ſoit ſur la ligne du Logis du Maître, ou ſur le chemin ou à bord de la Maiſon. Les Etables, les Bergeries ſe bâtiſſent aſſez legerement, & leur meilleure expoſition eſt au Midi: quelques-uns les font ſans planchers, d'autres avec planchers pour ſervir de Greniers aux fourages, & les beſtiaux en ſont plus chaudement. On fait le terrain des Etables plus bas que celui des autres pieces, afin que le fumier des Vaches s'y prépare mieux par les ſels des urines qui y ſont retenuës; il eſt pourtant dangereux qu'elles n'y croupiſſent trop, ce qui cauſeroit des maladies aux Vaches: outre les Etables à Vaches, il faut en avoir une particuliere pour les Geniſſes & pour les Veaux nouvellement ſevrez.

A l'égard des Bergeries, il faut qu'elles ſoient baſſes de plancher pour qu'elles ſoient plus chaudes en Hyver; il faut faire enſorte que l'aire de la Bergerie ſoit unie, ſans pierres & qu'elle aille en pente, afin qu'on la puiſſe nettoyer plus aiſément & qu'il n'y reſte point d'urine, parce qu'elle cauſe du mal aux pieds des Brebis & leur gâte la laine. On ne donne de jour aux Etables & aux Bergeries que par une petite fenêtre de deux pieds de large & autant de haut. Quand on a des Brebis dont la laine eſt fine & précieuſe, on fait l'aire de la Bergerie de planches, & on y laiſſe quelques trous pour que les eaux s'écoulent, & que la laine du troupeau ſoit plus propre.

Il faut avoir une Bergerie ſeparée, ou couper ſa Bergerie en deux avec des

claies hautes, pour separer les Agneaux d'avec leurs meres : il faut aussi mettre les Beliers à part.

Entre ces pieces de Bâtimens & la Grange, on bâtit des *Remises*, *Appentis*, *Hangards*, Halages ou Charteries, pour y mettre à couvert les Charettes, Chariots, Chaises & Carosses, Tombereaux, Charuës & autres ustenciles gros ou menus, comme Tonneaux, Bois, Hottes, Paniers, &c. On s'y met en tems de pluye pour aiguiser les Echalats, & faire des clayes & autres Ouvrages, soit en Eté ou en Hyver. Ces Hangards sont ordinairement attachez à des murs, & soûtenus par des pilliers de bois à deux potences qui supportent l'entrait sur lequel sont posées les solives & les chevrons ; on les couvre de bardeau, de roseaux ou de chaume. Ils sont encore utiles à la Volaille, pour se mettre à l'abri des grands vents, de la pluye, & du Soleil ; & au-dessus on fait des greniers pour le foin, les gerbes, &c.

Près des Etables on construira deux autres petits *Toits* ; l'un pour les Truyes, & l'autre pour les Verrats ; il est necessaire de les separer, de peur que les Verrats ne fassent avorter les Truyes, ou ne mangent les petits cochons. Vous en ferez autant pour les Chevres & les Boucs.

Il faut observer, quand on bâtit un Toît à Porc, d'en bien paver le plancher, & que les murs qui le ferment soient composez de bon moëlon & mortier façonnez, afin que les Cochons ne puissent ni foüir l'aire de leur Etable, ni en abbattre les murs avec leur groüin ; pour l'empêcher, il faut garnir en dedans les murs ou parois de leurs Etables, de douves de futailles tout autour jusqu'à certaine hauteur.

On appelle *Vinée* le lieu destiné à mettre du Vin & des Cuves ; elle doit être proche du Pressoir, & y avoir une porte de communication pour faciliter le transport du Vin qu'on tire du pressoir pour l'entonner dans des tonneaux rangez par ordre dans la Vinée : elle sera bâtie de moëllon, s'il se peut, avec bon mortier, & n'aura de jour que par quelque petite fenêtre qu'on pourra boucher avec de la paille pendant l'Hyver, lorsqu'il est un peu moderé ; car si le froid se fait sentir trop rudement, il faut ôter le vin de cet endroit & le descendre dans une Cave, crainte d'accident. Le Grenier de dessus la Vinée servira pour y mettre du grain, si le plancher en est uni ou carrelé, sinon on y mettra du fourage.

Une Vinée est encore utile à beaucoup de choses dans une Maison de Campagne ; on y conserve les vieilles futailles, on y met du bois à brûler & d'autres provisions nécessaires au ménage.

Le *Cellier* est le lieu où on sert les provisions, sur-tout pendant les grandes chaleurs ; on le fait un peu plus bas que le rez de chaussée, en quoi il differe de la Cave. Il y a des Celliers voûtez, ce qu'on y met s'y conserve bien mieux ; la porte du sellier doit être tournée, s'il se peut, au Nord ou au Couchant, afin que durant les grandes chaleurs, il y entre toûjours un air frais qui conserve ce qu'on y met.

Le *Poulaillier* ne sera point mal auprès des Toits à Porcs. On le fera quarré, plus long que large ; sur-tout, qu'on prenne garde qu'il ne soit point trop exposé aux grandes froidures ni aux chaleurs excessives ; car ces deux extremitez incommodent beaucoup la Volaile, c'est pourquoi on tourne ordinairement la porte & les petites fenêtres du Poulaillier à l'Orient. Il faut

que le Poulaillier ſoit de bonnes murailles, bien maçonnées & blanchies dehors & dedans ; que le plancher ſoit ferme & épais, s'il n'eſt point voûté, afin que les animaux qui leur nuiſent, comme les belletes & les foüines n'y puiſſent entrer. Le Poulailler ſeroit mieux proche la Maiſon, à cauſe que les Poules aiment la chaleur qui leur aide à pondre, & la fumée leur eſt un préſervatif contre les maladies auſquelles elles ſont ſujettes ; mais on n'aime pas le voiſinage de ces Volailles à cauſe de leur caquet & de leur ſaleté ; c'eſt pourquoi on les met ordinairement à côté du four de la Baſſe-Cour. Le Poulailler eſt aſſez ſouvent accompagné à chaque côté, de deux autres plus petits qui ſe communiquent ; il y aura à chacun une petite fenêtre garnie d'un treillis de fer ſuffiſant pour donner du jour à la Volaille, ſans pourtant que les bêtes ennemies y puiſſent entrer ; le dedans ſera garni de perches pour jucher la Volaille, qui gagneroit la goute ſi elle repoſoit dans ſon ordure, & pour que les Poules abordent mieux à leurs nids ; autrement il eſt à craindre qu'en y allant de plein vol elles ne caſſent leurs œufs, & ne tuent leurs petits. Par la même raiſon, ſous chaque ouverture du Poulaillier, ſera dreſſée en dehors une petite échelle, pour aider aux Poules à monter, pour s'y aller coucher ou y aller pondre dans des paniers faits exprès qui ſeront attachez à la muraille, & dans leſquels il y aura un peu de foin pour les échauffer : quelques-uns pratiquent ces nids dans les murs mêmes, quand ils ſont de moëllon : la porte ſera toûjours fermée même à la clef, crainte que quelqu'un ne s'aviſe d'y prendre les œufs, ou que quelque chien n'aille les manger. Il ſeroit bon encore que dans le voiſinage du Poulllaier il y eut quelques arbres dont l'ombrage garentiſſe les Poules des grandes chaleurs de l'Eté.

On met auprès de ce Poulailler un certain *Fumier* qui ſe fait exprès pour cette Volaille, voici comment : On prend une grande quantité de terreau, dont on remplit un trou creuſé exprès en pente pour que l'eau n'y croupiſſe point ; on l'arroſe de ſang de bœuf, ſur lequel on épanche un peu d'avoine, puis avec un rateau on laboure le tout pêle-mêle ; ce grain répandu germe peu de tems après, & le ſang corrompu par la chaleur, produit une grande quantité de vers & d'herbes qui ont une vertu particuliere pour engraiſſer la Volaille & la rendre délicate ; mais il faut ſoigner, quand on commence à faire ce fumier, que les Poules n'y aillent pas gratter, car elles mangeroient l'avoine, & rien ne leveroit.

D'autres, pour le même effet creuſent une foſſe de douze pieds en quarré & de ſix de profondeur ; ils y enterrent des carcaſſes de chevaux & d'autres animaux ; ils couvrent ces charognes de terre graſſe, avec quelque lit de paille, de bled ou d'avoine hachez ; le tout mis alternativement & lits par lits, enſorte que le dernier ſoit toûjours de terre, & élevé au-deſſus de la terre ordinaire d'environ un pied : ils laiſſent ce fumier en cet état, & il ne manque point de s'y engendrer des vers ſuffiſamment pour bien nourrir & engraiſſer la Volaille.

D'autres réuniſſent les deux manieres ci-deſſus, pour faire une bonne verminiere, en mettant d'abord dans le fond de la foſſe un lit de paille haut de quatre doigts, ſuivi d'un lit de fumier de cheval tout recent, qu'on couvre de terreau : on jette ſur ce tout du ſang de bœuf, de l'avoine, du ſon & du marc de raiſin bien mêlez ; & ainſi alternativement juſqu'à ce que la foſſe

ſoit

soit pleine ; & c'est dans le milieu de ces lits qu'on met les charognes qu'on a ; comme de cheval , vache, brebis, chien & autres.

De quelque maniere que l'on fasse cette verminiere , il faut toûjours qu'elle soit bien exposée au Midi pour mieux germer ; on ne l'ouvre que quand on voit les vers y fourmiller en abondance ; encore ne l'ouvre-t'on que par un endroit , pour en tirer , avec trois ou quatre coups de bêche , les vers qu'on veut donner à la Volaille : c'est le matin qu'on la lui donne ; mais la verminiere , depuis qu'on en a commencé l'ouvrage , jusqu'à ce qu'on en ait épuisé les vers , doit toûjours être (même son ouverture) bien couverte d'épines soûtenuës par de grosses pierres, pour que les vents , la Volaille & les autres animaux n'y fassent point de tort. Ces vers bien menagez fournissent à la Volaille une nourriture si bonne & si abondante , que plusieurs personnes font deux ou trois verminieres à la fois pour n'en point manquer : on les fait l'Eté , & on s'en sert l'Hyver.

La *Loge des Poules d'Inde* se met contre le Poulaillier ; il n'y a point tant de mesures à prendre , car elles n'ont qu'un certain temps pour pondre : il n'est pas besoin de paniers pour cela , elles font leur ponte à terre ; & pour tout jour necessaire à cette loge la porte suffit. Il n'y faut que des perches mises de travers, un peu plus fortes que celles du Poulaillier, pour les y faire jucher ; encore ce soin ne dure-t'il pas long-tems , car les Poulets & Poules d'Inde , quand ils sont grands , aiment mieux coucher à l'air , même en Hyver , que d'être renfermez , ils engraissent bien mieux.

Quant aux *Oyes* & aux *Cannes* , on leur dressera un petit Toît en quelque endroit perdu de la Basse-Cour , qui sera sans façon , & seulement pour les garentir des bêtes qui ont coûtume de leur faire la guerre ; car au reste ils ne craignent point l'humidité de la fiente.

Le *Colombier* est une des pieces de la Maison de Campagne , qui apporte le plus de profit. Pour le bâtir , on cherche d'abord un lieu qui lui convienne le mieux;on le place ou au milieu de la Basse-Cour,ou bien à quelque coin ; on l'éloigne autant qu'on peut de la Maison à cause du bruit & de la mauvaise odeur des Pigeons , qui d'ailleurs n'aiment point à être troublez par les allans & venans. Comme ils sont fort timides , il faut aussi les éloigner des arbres & des chûtes d'eaux : observer encore de placer le Colombier un peu loin de toute sorte de piece d'eau , afin que celle que les Pigeons y vont chercher pour eux & leurs petits , ait le tems de s'échauffer en chemin dans leur bec , & de couler doucement dans leur estomac , ce qui la rend plus saine.

On fait le Colombier aussi grand qu'on le juge à propos , & on proportionne la profondeur , l'épaisseur & la hauteur des fondemens & des murs , à l'étenduë de la piece : on donne ordinairement aux fondemens la sixiéme partie de sa hauteur , & le double de l'épaisseur du mur : on fait chaque mur plus haut d'un quart que le Colombier n'est large , & il a pour l'ordinaire trois ou quatre toises de diametre dans œuvre.

On en fait de quarrez & de ronds : ceux-ci sont plus commodes , en ce que par une échelle tournante sur un pivot , on peut aisément visiter tout le dedans , & s'approcher des nids sans s'y appuyer pour y prendre les Pigeonneaux , l'échelle y faisant un effet qu'elle ne feroit pas dans un Colombier quarré. Le plancher doit être bien joint , de maniere que les vents & les rats ne puissent entrer ; la couverture doit aussi être bien faite pour les mêmes raisons. Il faut

que le Colombier soit élevé sur de bons fondemens, que l'aire en soit bonne, bien battuë & beaucoup cimentée, à cause que la fiente des Pigeons mine beaucoup : on doit enduire le Colombier de bon mortier & le blanchir dedans & dehors ; car cette couleur plaît fort aux Pigeons, & même les y attire. Les fenêtres ou ouvertures doivent regarder le Midi, à cause que les Pigeons aiment à sentir le Soleil à plomb, & principalement en Hyver.

Un Colombier a ordinairement deux ceintures en dehors, ou de pierre de taille, ou de plâtre, dont l'une regne au milieu du Colombier, & l'autre au-dessous de la fenêtre : ces deux ceintures sont pour reposer les Pigeons lorsqu'ils reviennent de la Campagne.

La fenêtre du Colombier doit être accompagnée d'une coulisse un peu plus haute & plus large que la fenêtre même ; on la garnit de fer blanc, & on l'attache bien contre le mur pour empêcher que les rats n'y puissent entrer : il faut que cette coulisse se hausse & se baisse soir & matin par le moyen d'un cordeau passé dans une poulie qui sera attachée au-dessus de la fenêtre : ce cordeau descendra jusqu'en bas, en sorte qu'on puisse y atteindre sans peine pour le faire agir.

La porte du Colombier doit regarder la Maison, afin que de-là on puisse voir ceux qui entrent ou sortent. On garnit le dedans, de nids, autrement appellez Boullins : ces nids sont attachez au mur, ou enclavez dans les murs mêmes. Il y en a de plusieurs façons : les uns sont ronds & les autres quarrez ; les premiers se font avec deux faitieres mises l'une sur l'autre, ou bien ce sont des pots de terre faits exprès, & on ne fait que les attacher au mur : les autres se font de terre ou torchis, de plâtre, de briques, ou même de pierres. De quelque maniere que soient les nids, il faut toûjours qu'ils soient plus grands que petits, afin que le mâle & la femelle puissent s'y tenir debout. On observera que le premier rang des nids par le bas doit toûjours être élevé de terre de quatre pieds, & faire ensorte que la muraille de dessous soit toûjours bien unie, afin que les rats n'y puissent point monter. Le nombre de ces nids n'est point limité : on peut en faire tant que le Colombier en peut contenir : il faut les placer les uns sur les autres, plûtôt en lozange qu'en échiquier, afin qu'y ayant moins de nids sur la même ligne, les Pigeons des nids inferieurs soient moins incommodez de la fiente de ceux qui sont au-dessus. On ne doit point élever les nids plus haut qu'à trois pieds du faîte du Colombier, & il en faut couvrir le dernier rang d'une planche large d'un pied, mise en pente, crainte que les rats n'y descendent de la couverture.

Il faut mettre au devant de chaque nid une petite pierre platte qui avance de trois ou quatre doigts en-deçà du nid, pour reposer les Pigeons lorsqu'ils entrent ou sortent, ou que le mauvais temps les oblige de rester.

Bien des gens se servent de paniers d'ozier qu'ils attachent à la muraille : on peut aisément les nettoyer, mais ils ne sont pas si propres ni si estimez que les boulins. Le dessous du Colombier sert pour mettre des Poules ou des Cochons, ou pour y placer ce qu'on veut, le Colombier en est même moins tenebreux : cependant ordinairement on n'y pratique point d'étage, & on le fait tout d'une piece depuis le haut jusqu'en bas : il en est bien plus beau & plus spacieux, ce que les Pigeons aiment assez.

Il faut tenir les Colombiers bien clos & bien unis au dehors, pour empêcher

les Belettes d'y entrer. On y met ordinairement aux piliers des coins & dans le milieu de leur hauteur une ceinture de feuilles de fer blanc, afin que les bêtes ennemies n'y puiſſent pas monter. Le vrai Colombier eſt le Colombier à pied; les Pigeonniers ſont les Volieres, Fuyes à volets.

Il n'eſt ordinairement permis qu'aux Seigneurs de Fief d'avoir des Colombiers à pied, & un Colombier à pied eſt celui qui a des boulins depuis le ſommet juſqu'à rez-de-chauſſée : ainſi ceux qui n'ont pas droit d'en avoir, feront bâtir des Volieres : elles ne different du Colombier qu'en ce que ce ne ſont pas des pieces principales, entieres & détachées, & que les boulins n'y commencent pas dès le rez de chauſſée comme au Colombier.

Il y a encore la *Fuye*, qui eſt une petite Voliere qui ſe ferme avec un volet : ceux qui n'ont pas droit de Colombier ont des Fuyes pour nourrir des Pigeons domeſtiques. Nous parlerons ailleurs du droit de Colombier.

Vis-à-vis la grange on bâtira le *Preſſoir*. C'eſt une piece qui fait bien du profit au Maître, parce qu'il y preſſure ſes Vendanges ou autres fruits, & ceux des autres : mais auſſi cette piece eſt de dépenſe, & les réparations en ſont coûteuſes; c'eſt pourquoi il ne le faut faire conſtruire ou reparer que par une perſonne entenduë : un Preſſoir fait ou reparé, ou même conduit par un ignorant, eſt en danger de rompre bien-tôt. Il y a des Preſſoirs à Vin, à Verjus, à Huile & à Cidre.

La *Marre* n'eſt autre choſe qu'une foſſe plus ou moins grande où s'amaſſe l'eau des pluyes, & qu'on augmente par l'écoulement des ruiſſeaux qu'on y fait aboutir par des tranchées : c'eſt pourquoi le terrain d'autour de la Marre ſera un peu en pente pour que toutes les eaux s'y amaſſent : l'entrée de la Marre doit être auſſi en pente pour que le bétail y puiſſe deſcendre aiſément : les bonnes Marres ſont toûjours celles où l'eau ſe conſerve le plus, & où elle eſt la plus belle & la plus ſaine. On creuſe la Marre dans un des coins de la Cour, loin du fumier, ſi cela ſe peut, pour que l'eau en ſoit meilleure : on la fait ordinairement en quarré long, & hors un côté, ou même hormis une ſimple ouverture qu'on laiſſe à un de ſes quatre côtez où le terrain eſt pratiqué en pente pour l'entrée des beſtiaux, on environne la Marre d'un petit mur haut de deux pieds ou environ, revêtu d'un chaperon avec un larmier d'un pouce de ſaillie. Quelques-uns ſe contentent d'en paver le tour : mais il faut toûjours la placer ſur un fond de glaiſe ou de tuf, pour qu'il retienne bien l'eau. La Marre eſt d'une grande commodité, principalement lorſqu'on eſt éloigné d'une Riviere ou d'un ruiſſeau : elle ſert pour y abreuver les beſtiaux, c'eſt-là où viennent barbotter les Oyes & les Canards, ſouvent même (quand l'eau en eſt belle) on la fait couler par des tuyaux ſouterrains juſques dans les cuiſines : elle eſt auſſi d'un grand ſecours contre l'incendie, on y puiſe de l'eau pour arroſer le jardin, étant plus ſalutaire aux Plantes que celle de puits qui n'eſt point échauffée des ardeurs du Soleil, & ſouvent auſſi on y met du Poiſſon qui y profite très-bien, ſur-tout la Tanche : mais il faut la faire dégorger dans de l'eau nette auparavant que de la manger, pour qu'elle ne ſente point la bouë. Il y a même bien des gens qui font deux Marres dans leur Baſſe-Cour, l'une pour le beſtail & les volailles, & l'autre pour roüir le lin & le chanvre, tremper & ramollir les lupins, les oziers, verges, clayons & autres choſes dont on a beſoin.

Pour avoir un *Puits*, il y a des lieux où il faut creuſer bien plus avant que

dans d'autres ; mais en quelque endroit que ce puisse être, on en vient toûjours à bout avec la patience : il ne faut point se rebuter, car il est certain qu'on trouve par tout de l'eau. On aura soin de faire creuser le Puits dans un endroit éloigné des Retraits, des Etables, des Fumiers & des autres lieux qui peuvent communiquer à l'eau un goût désagréable : c'est pourquoi on bâtira le Puits dans la Cour du Maître-logis. La bonté de l'eau dépend de la nature du lieu où on le creuse : car si la terre est sabloneuse ou noire, ou qu'elle tienne d'argile, de glaise ou de cailloutis, ou pour le mieux encore s'il y a des cailloux & du sable ensemble, il n'y a point à douter que l'eau n'en soit fort bonne : au contraire si c'est une terre fangeuse, ou qu'il y ait de la craye ou du limon, on n'en répond point.

Quand on a creusé jusqu'à l'eau, & qu'on est parvenu sur la terre ferme, on a soin, en bâtissant le Puits, de laisser des trous au mur à l'endroit des sources qui y aboutissent, pour qu'elles aient leur chûte libre dans le Puits. Cette eau, à laquelle on a creusé un lit nouveau, se perd d'abord pendant quelque tems jusqu'à ce que la terre en soit entierement imbibée ; alors l'eau s'enfle & le volume grossit à mesure que les eaux viennent.

Dans les prez & autres lieux humides & marécageux, les Puits sont beaucoup plus sujets à se tarrir qu'ailleurs, & l'eau n'y vaut ordinairement rien.

Le Puits doit être toûjours entretenu nettement : il n'y a qu'à le faire curer une fois l'année, & prendre garde qu'on n'y jette rien de sale ; les uns ferment leurs Puits pour les tenir plus proprement, les autres au contraire prétendent qu'on ne sçauroit les laisser trop découverts, pour que l'air qui y entre subtilise l'eau, & la rende plus pure.

Si on veut boire de bonne eau d'un Puits, il faut en tirer souvent : plus on en tire, plus elle devient legere.

Auprès des Puits on met des *Auges* ; il y en a de pierre & de bois : les premieres sont plus commodes & plus grandes, mais aussi plus sujettes à casser, si on n'a soin en Hyver, sur-tout pendant les grandes gelées, d'en vuider l'eau par un trou qu'elles doivent toûjours avoir dans le bas d'une des encognures ; c'est pourquoi l'Auge sera mise un peu en pente du côté du trou, afin d'y faciliter l'écoulement de l'eau : ces Auges servent ordinairement pour y faire échauffer de l'eau en Eté, pour abreuver les chevaux & les vaches, sur-tout lorsqu'on est éloigné des rivieres ou des ruisseaux, & qu'on n'a qu'une Marre, dont l'eau bien souvent est toute fangeuse & peu saine pour ces animaux : elles servent aussi en Hyver pour le même effet, à la difference qu'on en tire l'eau pendant les grandes chaleurs pour en ôter la grande fraîcheur, & que pendant l'Hyver on la tire toute chaude pour la donner à boire aux bestiaux. Les servantes sçavent bien aussi les trouver pour y écurer leur vaisselle, ou laver leur linge ; mais lorsque cela leur arrive, qu'on ait bien soin de leur faire aussi-tôt vuider les Auges, & y jetter ensuite de l'eau nette, en sorte qu'il n'y reste rien qui puisse dégoûter un cheval, ou faire prendre un mauvais goût à l'Auge.

Il n'y a point à la Campagne d'incommodité plus grande que celle de manquer d'eau ; & ce malheur qui porte la désolation dans le ménage, dans les jardins, parmi les bestiaux, dans les plantes & par tout, n'arrive que trop souvent par les chaleurs de l'Eté, par la secheresse d'une année, ou par la disposi-

tion du terrain qui sera une Plaine ou une Montagne sans eaux & sans apparence d'y en trouver.

Aussi les vrais Economes n'épargnent ni soins ni dépenses pour découvrir quelque voye d'eau où l'on puisse faire un Puits, quand elle est soûterraine, ou en former une fontaine quand la source en est exterieure & le cours libre, ou du moins en ramasser les differentes veines pour en composer quelque ruisseau, quelque canal, ou quelque reservoir qui puisse servir au besoin. On trouvera dans le second Tome de cet Ouvrage un article exprès sur les differentes manieres de découvrir, d'assembler & d'employer les eaux.

Souvent au contraire on est fort incommodé à la Campagne par l'abondance des eaux : la cruë des Marres, la continuité des pluyes, la fonte des neiges & sur-tout les ravines & les eaux sauvages qu'on appelle communément eaux bâtardes, y causent des dérangemens & des ravages considérables : pour les prevenir, ou du moins pour les amoindrir, il faut, dans les lieux par où ces eaux ont coûtume de prendre leurs cours, faire des rigoles & des fossez à differens endroits à droite & à gauche pour les saigner, en affoiblir le cours & les conduire dans les prez, dans les rivieres ou autres endroits où l'on veut qu'elles se déchargent ; de plus creuser d'espace en espace des trous en terre comme des Puits, qu'on emplit ensuite de pierrailles pour qu'une bonne partie des eaux y tombe & s'y perde dans la terre. On fait ces Puits de pierres, principalement dans les grandes Basse-cours. On les appelle des *Bétoires* en certains endroits ; on les place en sorte que la saumure du fumier n'y ait pas son cours ; & on les couvre d'une grille de fer, à mailles serrées, ou on n'y laisse qu'une petite entrée pour qu'il n'y ait que l'eau qui y passe, & non pas les grosses ordures qui auroient bien-tôt comblé le trou.

Ces *Bétoires* sont à peu-près la même chose que ce qu'on appelle dans le Jardinage des *Puits perdus* ou *Puisards*. Ce sont des puits ou grands trous dont le fond est de sable, par-dessus lequel on met des pierres seches où se perdent toutes les eaux qu'on y jette ou qu'on y conduit. L'entrée en est bouchée par une grille qui arrête les grosses ordures. Quand on est auprès de quelque Riviere, Canal, Etang, Marécage, ou autre lieu propre à recevoir l'eau que l'on a de trop, on l'y fait écouler par des fossez de pierrées ou rayes couvertes dont il est parlé ci-après au Chapitre premier de la seconde Partie, titre des *Terres humides*.

Pour revenir aux pieces de notre-Basse-Cour, quand on n'a point de Puits, ou qu'on n'en peut avoir qu'à très-grands frais, on fait construire une *Cisterne* en un endroit éloigné des cloaques & autres lieux qui exhalent une mauvaise odeur ; autrement l'eau n'en seroit jamais bonne. De plus, on prend garde que le lieu où on veut la mettre ne soit point exposé au Soleil ; on la creusera aussi spacieuse qu'on voudra, trois toises de large sur tout sens dans œuvre & deux de haut suffiront pour pouvoir contenir assez d'eau pour les besoins d'une maison ; les murs doivent être bâtis solidement : cela fait, & à un pied ou un pied & demi de distance, bâtissez encore un autre mur large de deux pieds, puis entre ces deux murs & à mesure qu'on construira le second, mettez de la glaise bien petrie jusqu'en haut ; ce dernier mur sera construit en ceintre de bon moëllon à chaux & à ciment ; & on mettra encore de la terre glaise bien pétrie par-dessus. Pour le fond, on fera un massif de moëllon de dix-huit pouces

d'épaisseur ; ensuite on y mettra un lit de glaise de même épaisseur, bien pétrie avec un petit pavé par-dessus, façonné à sable de riviere tout sec, c'est-à-dire, sans chaux ni ciment : l'eau est toûjours claire sur un plancher bâti ainsi, & ne s'enfuit jamais. Il faut observer que le fond soit tant soit peu en pente, pour faciliter le nettoyement, & qu'il soit couvert de sable pour purifier l'eau.

On laissera un trou au milieu pour servir d'entrée dans la Cisterne, & pour y pouvoir puiser l'eau ; quant à son ouverture hors de terre, on la bâtira comme celle d'un Puits, à la difference qu'on la tiendra toûjours fermée d'un bon couvercle.

Il faut donner le temps à ce Bâtiment de se bien sécher avant que d'y mettre de l'eau : on doit se servir de ciment fin fait avec des tuileaux, & employer de bonne chaux vive fraîchement éteinte ; ce mortier est propre pour les Ouvrages qui se font dans l'eau.

Quand la Cisterne est bâtie, il faut au-dessus de la voûte, dans une encognure & du côté d'où doit venir l'eau, bâtir avec du moëllon une maniere d'auge longue de quatre pieds & haute de deux, percée en rond dans le fond d'un demi pied de diametre avec une crapaudine par-dessus ; ce trou sert pour faire écouler l'eau dans la Cisterne : il faut garnir le fond de l'auge de fin sable de Riviere bien net, afin que l'eau qui passe au travers se purifie mieux.

Cette auge doit être crépie en dedans d'un doigt de ciment, & placée sous terre, couverte seulement d'une grosse pierre avec une boucle de fer scellée dans le milieu, pour la lever quand on veut la nettoyer.

Il faut remplir la Cisterne en Automne ou au Printems ; l'eau de ces Saisons est la meilleure, parce qu'alors le nitre de l'air n'est pas si grossier qu'en Hyver : l'eau des neiges fonduës cause des coliques & des dyssenteries.

A l'égard de l'eau, elle se recüeille par des goutieres attachées au bord des couvertures du Logis, & qui ont toutes leur issuë dans un bassin de plomb qui reçoit leur eau, pour de-là être conduite par un long tuyau de même matiere, dans l'auge, & ensuite dans la Cisterne. Il faut mettre une petite grille de fer à l'embouchure du tuyau qui reçoit l'eau dans le bassin, afin d'empêcher que les grosses ordures ne passent : il faut même nettoyer de tems en tems les goutieres, ce soin contribuë beaucoup à la bonté de l'eau. Il n'y a rien qui doive être tenu plus proprement qu'une Cisterne : si elle est dans une cour, il faut la tenir couverte d'un toît & d'un couvercle sur l'ouverture par où on puise l'eau. La Cisterne doit être curée tous les ans : pour cela on empêche l'eau d'y entrer pendant qu'on tire celle qui y est, & on n'en laisse qu'une petite quantité dans le fond pour la balayer.

Les *Fumiers* qu'on tire de dessous les bestiaux, doivent être mis dans un coin de la Basse-Cour, à côté, s'il se peut, des écuries ou étables : l'endroit où on les mettra sera un peu creusé, & même si on en pave le fond, les Fumiers qu'on y entassera y trouveront toûjours un peu d'eau pour les entretenir humides & leur conserver leurs sels. Il y en a qui font exprès une cour à Fumier dans un des coins de la Basse-Cour, pour plus grande propreté. Ce sera un avantage pour la Volaille, si ce Fumier est placé à couvert du vent du Nord ou de Bise, la Volaille s'y plaira mieux. Souvent même, on fait dans la Basse-Cour deux différentes places à Fumier, l'une pour retirer & pourrir le nouveau pendant la premiere année, & l'autre pour y mettre comme en dépôt le

vieux fumier, qu'on porte de là sur les Terres; ces deux Fumiers doivent être le plus éloignez qu'il se peut des Marres & des Puits, être toûjours au-dessous des Marres, & être creusez bien avant & sur une terre ferme qui ne boive point l'humidité ni les eaux dont le Fumier a toûjours besoin pour se bien consommer & conserver sa force : sans cela, dès qu'il seroit repandu sur Terre, il y germeroit bien vîte des graines d'herbes ou d'épines. C'est aussi pourquoi quantité de Laboureurs couvrent avec des clayes les curures qu'ils jettent sur leurs Fumiers, afin que le Soleil ou le vent ne les desséchent point.

Il faut encore qu'il y ait dans nôtre Basse-Cour quelques mûriers & quelques grands arbres pour donner de l'ombre & de l'abri aux bestiaux & à la volaille contre les grandes chaleurs & les orages; quelques pals ou perches pour les paons & les dindons, qui ne sont jamais meilleurs que quand ils couchent à l'air; & il y aura des abords commodes pour aller de part & d'autre.

On place le *Chenil*; c'est-à-dire, les loges à Chiens, dans quelque endroit particulier de la Basse-Cour. On a des Chiens à la Campagne pour trois usages, pour la chasse & le plaisir, pour la garde de la Maison & pour celle des troupeaux. On parlera des Chiens de Chasse en parlant de la Chasse; le Chapitre des Bêtes à laine contiendra ce qui est à dire des Chiens de Berger : il ne s'agit donc ici que des Chiens de Basse-Cour qui sont nécessaires pour la garde de la Maison : on leur fait quelque méchante loge à côté ou en face de la porte par où on entre le plus, & on les y tient à l'attache pendant le jour, afin qu'ils avertissent quand quelqu'un vient; on les lâche la nuit, afin qu'ils défendent la Maison des voleurs, & qu'ils éloignent les loups, les renards & autres bêtes qui rodent la nuit. Pour cela les Chiens de Basse-Cour, pour bien garder la Ferme, doivent être de grande corpulence, avoir le corps ramassé en quarré, plûtôt court que long, la tête grande & grosse; en sorte qu'elle semble être la plus grande partie du corps du Chien, la chair approchante de celle de l'homme, la gueule grande & fenduë, les lévres grosses & avalées, le col court & gros, les oreilles grandes & pendantes, les yeux noirs, assurez, ardens & étincelans, la poitrine large & veluë, les épaules larges, les jambes grosses & veluës, la queuë courte & grosse (ce qui est un signe de force, au lieu que la queuë longue & déliée est une marque de vîtesse) la patte & les ongles grands, l'aboy gros, haut & épouvantant, & qu'il soit noir pour être moins apperçû, médiocrement cruel, & sur-tout, vigilant, de bonne guette, non vagabond, & plus posé qu'actif.

On les nourrit de pain bis d'avoine ou de seigle, de farine d'orge & de petit lait, de brouet tiéde, de féves cuites, &c. On ne doit point les laisser accoupler avant un an, ni passé dix : il faut même ôter à la Chienne sa premiere portée, elle n'est jamais bonne, & elle ne sert qu'à fatiguer la mere, ou l'empêcher de se fortifier : on ne doit lâcher qu'à six mois les jeunes Chiens, afin qu'ils en soient plus forts & moins exposez à se donner quelques tours de reins; jusqu'à quatre mois il ne les faut nourrir que du lait de leur mere ou de lait de chévre, & pour cet effet ne garder qu'un ou deux chiens de chaque portée. A quarante jours il est bon de leur rompre le bout de la queuë, & d'en arracher le nerf qui va le long de l'échine jusqu'au bout de la queuë. Il ne faut point les laisser manquer d'eau à l'attache : au surplus voyez à l'article des Chiens de Chasse.

Le *Jardin*, qui ſera derriere le maitre-logis, & dans lequel on ira par un veſtibule, ſera compoſé d'un Parterre orné de fleurs, avec quelques Allées de charmille, qui meneront à un grand Potager, qui pourra ſervir de fruitiers en le garniſſant d'Eſpaliers & de Contreſpaliers : le tout ſera environné de murs ; & plus loin ou à côté il y aura un Verger qui donnera fruits & herbes. De l'autre côté du Verger ſera la Pepiniere & la Bâtardiere au-deſſous. On traitera de toutes ces choſes dans la ſuite. Il faut que le Fermier ait auſſi derriere ſa Cuiſine ſon Potager particulier, outre les clos, vergers & herbages de la Terre.

Il eſt bon que l'enceinte de toute cette Maiſon ſoit de bonnes murailles, ou du moins de fortes hayes vives. On peut mettre quelques Avenuës au-devant de la principale entrée de la Maïſon : on les fait ou d'Ormes, Hêtres, Chênes, Tilleuls, Maronniers, Acacias, Charmilles, &c. ou d'Arbres Fruitiers à plein vent, comme Pommiers, Poiriers, Châtaigniers, Noyers, Ceriſiers.

Quand la Maiſon eſt expoſée à de grands vents, qui viennent ordinairement du Nord, du Nord-Oueſt ou Galerne & du Couchant, on plante de ces côtez-là des grands Arbres de futaye, qui donnent de l'abri aux Bâtimens. Il eſt même toûjours beau, utile & noble pour une Terre & pour ſon Maître, que tout autour de ſa Maiſon, les Jardins compris, regnent dix ou douze rangs d'Ormes, Chênes, Hêtres, ou autres Arbres de Futaye utiles, qui ne laiſſeront que la Façade ou principale entrée de la Maiſon ouverte à la vûë du lointain ; & pour la mieux marquer, il ſortira de chaque côté du Bâtiment une double Avenuë, qui ſe continuëra dans les champs ſur ſa même ligne.

La *Glaciere* eſt un lieu creuſé en terre, où l'on ſerre de la Glace ou de la neige durant l'Hyver pour boire frais l'Eté. On la place ordinairement dans quelque endroit dérobé d'un Jardin, dans un Bois, dans un grand Boſquet, ou dans un Champ proche de la Maiſon.

On choiſit un terrain ſec qui ne ſoit point ou peu expoſé au Soleil ; on y creuſe une foſſe ronde, de deux toiſes ou deux toiſes & demi de diametre par le haut, finiſſant en bas comme un pain de ſucre renverſé. La profondeur ordinaire de la foſſe eſt de trois toiſes ou environ : plus une Glaciere eſt profonde & large, mieux la Glace & la neige s'y conſervent.

Quand on la creuſe, il faut aller toûjours en étréciſſant par le bas, crainte que la terre ne s'affaiſe. Il eſt bon de revêtir cette foſſe depuis le bas juſqu'en haut d'un petit mur de moëllon de huit à dix pouces d'épaiſſeur, bien enduit de mortier ; & percer dans le fond un puits de deux pieds de large & de quatre de profondeur, garni d'une grille de fer deſſus, pour recevoir l'eau qui s'écoule de la glace. Quelques-uns au lieu de ce mur, revêtent la foſſe d'une cloiſon de charpente, garnie de chevrons lattez, & font deſcendre la charpente juſqu'au bas de la Glaciere, dans le fond de laquelle ils font le petit puits pour l'écoulement de l'eau de la Glace : d'autres n'y font point de puits, ne font deſcendre la charpente que juſqu'aux trois quarts de la Glaciere, & font à deux ou trois pieds du fond un bâti de charpente en forme de grille, ſous laquelle l'eau s'écoule quand les grandes chaleurs font fondre la Glace.

Si le terrain où eſt creuſée la Glaciere eſt bon & bien ferme, on peut ſe paſſer de charpente, & mettre la glace dans le trou ſans rien craindre, c'eſt une grande épargne ; mais il faut toûjours garnir le fond & les côtez de paille.

Le deſſus de la Glaciere ſera couvert de paille attachée ſur une eſpece de charpente,

pente élevée en piramide, de maniere que le bas de cette couverture descende jusqu'à terre.

La petite Allée par où on entre dans la Glaciere, regardera le Nord, sera longue environ de huit pieds, large de deux & demi, & fermée soigneusement aux deux bouts par deux portes bien closes.

Tout autour de cette couverture, il faut faire en dehors, en terre, une rigole qui aille en pente pour en recevoir les eaux & les éloigner, autrement elles y croupiroient & altereroient la Glace.

La Glaciere ne doit avoir aucun jour, & il faut avoir grand soin d'y bien boucher les trous. Pour y mettre la Glace, on choisira un jour froid & sec, afin que la glace ne se fonde point, autrement il y auroit du danger, car l'humidité de l'air y est fort contraire. Le fond de la Glaciere sera construit à claire voye par le moyen des pieces de bois qui s'entrecroiseront; avant que d'y poser la Glace, on couvre ce fond d'un lit de paille, & on en met dans tous les côtez en montant, en sorte que la Glace ne touche qu'à la paille: on met donc d'abord un lit de Glace sur le fond garni de paille; plus ils sont entassez sans aucun vuide, plus ils se conservent. On bat la Glace avec des maillets sur le bord de la Glaciere avant de l'y jetter, afin qu'elle fasse corps sur le premier lit de Glace, on en met un autre, & ainsi successivement jusqu'au haut de la Glaciere, sans aucun lit de paille entre ceux de la Glace; pour la bien entasser, on la casse avec de malluches ou des têtes de coignée. On jette de l'eau de temps en temps, afin de remplir les vuides par de petits Glaçons; en sorte que le tout se congelant, fait une masse qu'on est obligé de casser par morceaux pour en avoir.

La Glaciere pleine, on couvre la Glace avec de la grande paille, par le haut, comme par le bas & par les côtez; & par-dessus cette paille, on met des planches qu'on charge de grosses pierres pour tenir la paille serrée, il faut fermer la premiere porte de la Glaciere, avant que d'ouvrir la seconde pour que l'air de dehors n'y entre point; en Eté il fait fondre la Glace pour peu qu'il la penetre.

La neige se conserve aussi-bien que la Glace dans les Glacieres: on la ramasse en grosses pelottes, on les bat & on les presse le plus qu'il est possible, on les range & on les accommode dans la Glaciere, de maniere qu'il n'y ait point de jour entre elles, observant de garnir le fond de paille comme pour la Glace. Si la neige ne peut pas se serrer & faire un corps, ce qui arrive quand le froid est grand, il faudra jetter un peu d'eau par-dessus, elle se gelera aussitôt avec la neige, & pour lors il sera aisé de la réduire en masse; elle se conservera bien mieux dans la Glaciere, si elle y est pressée & battuë, & un peu arrosée de temps en temps. Il faut choisir de beaux jours & le temps sec pour ramasser la neige, autrement elle se fonderoit à mesure qu'on la prendroit: il ne faut pourtant pas qu'il gele trop fort, parce qu'on auroit trop de peine à la lever. C'est dans les Prairies & sur les beaux Gazons qu'on la va prendre, pour qu'il y ait moins de terre mêlée. La neige est beaucoup en usage dans les Païs chauds, comme en Italie & en Espagne, où il n'y a point ou presque point de Glace.

CHAPITRE III.

Des Materiaux, de la Maçonnerie, de la Charpente, de la Menuiserie, du Toisé, & autres choses nécessaires pour la construction d'une Maison de Campagne.

SAVOIR un peu de l'Art des Bâtimens, est une chose qui convient à tout le monde; elle est honorable, piquante & utile pour les plus grands & pour les plus riches comme pour les moins puissans. C'est pourquoi j'entrerai autant que ce Livre le peut permettre, dans le detail de cette matiere usuelle: Il n'y a presque personne qui n'ait à bâtir, soit par plaisir ou par necessité, qui n'ait du moins à faire reparer, soit à la ville ou aux champs; & ce que je dirai sera bon par tout.

Pour rendre la matiere plus instructive, surtout à la Campagne, où celui qui veut bâtir ne trouve souvent que des Ouvriers peu habiles ou trompeurs, ce Chapitre sera partagé en sept Articles, que les Titres annonceront: avec le secours de ce qu'ils apprennent, on sera éclairé sur toutes choses; on conduira l'Ouvrage avec plus de facilité & de goût, & on sera moins exposé aux tromperies, tant des Entrepreneurs que des Ouvriers & des Marchands qui fournissent les Materiaux.

ARTICLE I.

Avis Economique à ceux qui veulent faire bâtir.

Le plaisir sensible qu'a tout le monde à créer pour ainsi dire une Maison, à la faire naître du sein de la Terre, & à la voir élever par ses soins & ses dépenses, est un plaisir enchanteur qui flatte & engage si fort, qu'on ne sauroit être trop éclairé & trop attentif aux suites de l'entreprise & à son execution, surtout pour l'achat & l'employ des Materiaux: ni trop en garde contre soi-même pour la dépense où l'amour propre & les discours des Ouvriers nous entraînent presque toujours insensiblement.

Celui qui se bâtit une Maison de Campagne, ne doit ni l'étrangler ni entreprendre au-dessus de ses forces.

Pour éviter l'un & l'autre de ces deux extremitez, il faut qu'il s'en fasse & trace un plan exact qui lui donne à lui, à sa famille & au Fermier toutes les commoditez convenables, qu'il en dresse un bon devis; qu'il prenne avec l'Architecte & les Ouvriers, & encore plus avec des Amis connoisseurs & experimentez, les conseils & les précautions propres au sujet, & qu'il se rende compte en gros & en détail de la dépense qu'il faudra.

Il faut d'abord choisir son emplacement, & y tracer sur le terrain même tout ce qu'il en faut au Maître, tant en Bâtimens que Cour & Jardins, & au Fermier tant pour son logement que pour toutes les operations de l'Agriculture.

On ne bâtit plus à present comme on faisoit autrefois, ni dans des Marais où on faisoit des Grenouillieres, ou au plus des Prisons aquatiques qui n'avoient rien que de disgracieux & de mal-sain; ni sur des cimes de Montagnes presque inaccessibles. On s'établit volontiers assez près des Rivieres

navigables, des grandes Routes & des Villes, pour qu'on en puiſſe tirer des ſecours, du profit & du plaiſir; mais non aſſez près pour que le voiſinage en ſoit incommode. On bâtit dans l'endroit de ſa Terre, où le ſol eſt plus ferme, les vûes plus belles, les Avenues & Iſſuës, tant pour le Maître que pour le Fermier & les Terres, plus facile & où ſont les voiſinages les moins incommodes: enſorte que les Montagnes ne vous ſerrent point trop; que l'on ſoit hors du danger des cruës d'eaux, ſoit de Rivieres ou de Ravines; que les Bois ne rendent point la Maiſon trop ſombre ou trop ſolitaire, ni les marecages trop humide ou mal-ſaine: C'eſt auſſi à quoi il faut prendre garde pour le logement du Fermier & de ſes chevaux & beſtiaux; j'ai vû de groſſes & bonnes Terres decriées par cette ſeule raiſon. En un mot, que le tout ſoit en lieu commode, ſain & agreable; qu'il ne s'y offre rien de choquant, & que le Payſage en ſoit le plus gracieux & le plus diverſifié qu'il ſe pourra. C'eſt pourquoi la Maiſon ſera placée, comme on l'a dit plus amplement au Chapitre précedent, vers la crête d'une douce Colline expoſée au Midy ou au Levant dans les Climats temperez, & au Nord ou au Couchant dans les Païs chauds à la vûe & à la portée de ſes dépendances; & ſurtout proportionnée à la quantité & à la qualité du Domaine dont elle eſt le Chef-lieu.

Une autre attention que le Maître doit avoir avant que de rien conclure pour ſon entrepriſe, eſt d'examiner les ſecours qu'il peut tirer de ſa Terre même ou de ſes autres biens, ſoit en Materiaux, comme Bois, Pierres, Briques, Thuiles, Carreaux, Sable & Chaux; ſoit en voitures & en corvées d'hommes & de chevaux de ſes Tenanciers, Fermiers ou Debiteurs.

Ceci fait, il y a deux manieres d'executer l'entrepriſe d'un Bâtiment. Ou on en charge un Architecte qui l'entreprend à ſes frais & riſques, moyennant un prix certain, dont on lui avance ordinairement une partie, & s'oblige de vous remettre dans le temps convenu les clefs à la main, & le tout fait & parfait, ſuivant le Devis qu'il faut avoir ſoin de faire dreſſer par gens du Métier, cette maniere eſt ſimple & ſans embarras. On n'a qu'à tenir ſon argent prêt aux Termes: le Devis, la Viſite & la Garantie dont l'Entrepreneur eſt tenu, ainſi que nous le dirons ci-après, vous aſſurent de l'execution.

Ou bien on s'en charge ſoi-même, & on le fait faire à la tâche ou à la journée, par des Ouvriers à qui on fournit tous les materiaux: ſoit parce qu'on ne trouve point d'Entrepreneur du total, ou parce qu'on veut épargner le profit qu'ils feroient, ſoit enfin parce qu'on eſt bien-aiſe de voir tout & d'entrer dans le detail.

C'eſt principalement en ce cas qu'il ne faut rien entreprendre d'important, ſans avoir conſulté les revenus ou les reſſources qu'on peut avoir pour aquitter la depenſe qui s'y fera, tant en gros qu'en detail; autrement on coureroit riſque de s'enſevelir ſous ſes Bâtimens, la depenſe en va ordinairement à un bon tiers de plus que ce que les Entrepreneurs, les Ouvriers & nous-mêmes nous en ſommes dit; outre les changemens & augmentations auſquels les Bâtimens engagent dans la ſuite. Ainſi il faut ſe connoître & ſe menager ſur tout, & c'eſt ce qui rend la matiere de ce Chapitre-cy interreſſante & importante.

Le total de la dépenſe qu'on fait en Bâtimens, ſe partage ordinairement; ſçavoir, la moitié pour la Maſſonnerie, un peu moins du quart pour la Charpente, & le reſte pour les Couvertures, Menuiſerie, Serrurerie, Vitres, Pavé

& autres dépenses necessaires ; sans compter les Peintures, meubles & autres ornemens que la molesse & le faste ont inventez.

La principale chose dont il faut toûjours se souvenir tant pour la masse entiere du Bâtiment qu'on entreprend, que pour chacune des parties qui le doivent composer, est que le tout & chacune de ses parties doit être reglé selon les moyens du Maître & selon l'usage qu'il veut faire de son Bâtiment : c'est le grand point de vûe qu'il faut envisager à chaque pas qu'on fait en bâtissant. Au surplus on doit toûjours s'y proposer la solidité, la commodité & la beauté. Quant aux ornemens, on en use comme on le juge à propos, suivant la disposition des lieux & la dépense que le Maître y peut & veut faire. Venons au détail.

ARTICLE II.

Des Materiaux.

Les principales matieres pour bâtir sont le Bois, les Pierres, la Terre & le Sable ; car de la Terre on fait les Briques, les Tuiles, les Carreaux, le Ciment & quelquefois le Mortier ; & de la Pierre on fait la Chaux. Je parlerai du Bois dans l'Article de la Charpente & de la Menuiserie, parce qu'il mérite bien un Article à part.

Des Pierres & du Moëllon.

Les petites Pierres trop dures & trop unies ne sont pas propres à bien prendre & aspirer le Mortier. Quelques-uns tiennent que la plus mauvaise est le Grais, & qu'il est défendu aux Massons de s'en servir, c'est-à-dire en Cailloutages & façon de Moëllon ; car pour les gros Carreaux & quartiers de Grais, nous voyons quantité de Bâtimens faits de graisserie, qui sont beaux & bons ; mais il faut que le Grais soit travaillé rustiquement, car autrement il glisse : on le pique, & pour cela on a des outils particuliers, parce qu'on ne le travaille pas comme la Pierre & le Marbre qui se taillent.

Dans les grands Edifices, on se doit servir des Pierres les plus grandes & les plus dures, pour qu'ils soient plus beaux & plus solides.

Les Pierres ordinaires dont on se sert pour bâtir, sont differentes, suivant les differens Païs ; & si nous n'avons pas ici, par exemple, tant de Marbre qu'on en a en Italie, nous avons en récompense une infinité de differentes Pierres beaucoup plus belles & plus commodes pour bâtir : il n'y a point de Province en France où l'on n'en tire de fort excellentes, principalement aux environs de Paris. Outre les trois bonnes Carrieres de Cliquart, de Bonbanc & de Liais qui sont derriere les Chartreux & qui fournissent une bonne partie de la Pierre qu'on employe à Paris, nous avons encore les Carrieres d'Arcueil, d'Ivry, de Charenton, de Saint-Maur, de Passy, de Saint-Cloud & Meudon, d'où il se tire des Pierres d'une grandeur extraordinaire & très-dures ; de Montesson à trois lieuës de Paris, où la Pierre est d'une blancheur & d'une dureté qui approchent du Marbre ; celle de Saint-Leu, qui est tendre à tailler, mais qui durcit à l'air ; celle de Vergelé, qui est plus dure, plus rude & moins polie, & qui sert ordinairement pour les Quays, Voûtes & Souterrains, (ces deux dernieres se vendent au tonneau qui contient quatorze pieds de Pierre cube ;) celles de Seran, de Trossi, de Saint-Maximin, du Camp,

de Cesar, de Senlis qui est très-difficile à voir, parce que la Carriere n'ayant que deux pieds & demi de hauteur, & la Pierre étant très-dure, il faut que les Carriers y soient toûjours couchez en travaillant; celles de Berchez-l'Evêque, de Ver & de Praville au Païs Chartrain; celles de Vernon & de Caën, de Tonerre, & les autres qui sont dans toutes les Provinces de France, fournissent d'excellens Materiaux plus qu'en aucun Royaume du monde: sans compter celles de Tournay, Maubeuge, Dinant, Charlemont & Phalsbourg.

On appelle *Liais* ou *Franc-Liais*, une espece de Pierre très-dure, blanche approchante du Marbre blanc, & qui reçoit un poli avec le Grais; c'est la plus dure & la meilleure de toutes les Pierres, & elle resiste à la gelée & aux injures du temps. On appelle *Liais Ferault* ou *Faraut*, la Pierre qui se trouve ordinairement sous le Franc-Liais, & qui ne brûle point au feu comme font la plûpart des autres Pierres; c'est pourquoi on s'en sert aux fours, aux fourneaux, aux âtres & aux jambages de cheminée. On appelle *Souchet*, la Pierre qui est au-dessous du dernier banc dans les Carrieres; c'est la moindre des Pierres, & quelquefois elle n'est que comme de la terre & du gravois: On appelle *Souchever*, lorsqu'on la tire pour faire tomber les autres bancs dudessus.

La Pierre de Taille se vend à la Voye à Paris: à chaque Voye il y a cinq Carreaux, c'est-à-dire, quinze pieds de Pierre ou environ: on les appelle *Carreaux de Pierre* quand il n'y en a que deux ou trois à la Voye: quand il n'y en qu'un, on dit *Quartier de Pierre*: & quand il y en a plus de trois, on dit *Libes* ou *Libage*: les Libages sont encore differens des Carreaux de Pierre, en ce que les Libages se font du ciel des Carrieres, ou ce sont de gros Moëllons, ou du moins de bons morceaux de Pierres dont on ne peut pas faire une Pierre de Taille: il y a ordinairement six ou sept Pierres de Libage à la Voye, & on les employe pour les fondemens des grands Ouvrages; car pour les petits on se contente du Moëllon. On achette aussi les Pierres de Taille au pied, selon l'appareil, c'est-à-dire, selon leur grosseur & leur épaisseur.

On fait tirer la Pierre en Eté, principalement celle qui est susceptible de gelée, afin qu'étant exposée au Soleil, la chaleur dissipe toute l'humidité qui fait que la Pierre gele. Celle qui sort la plus dure des Carrieres est la meilleure; quand elle est poreuse, elle doit être rejettée comme d'un très-mauvais usage. Il faut se servir de celle dont on est le plus à portée; & pourvû qu'elle soit dure, elle est toûjours bonne.

Lorsqu'on se sert des Pierres qu'on tire des Carrieres & qu'on l'achete des Carriers, il faut prendre garde qu'ils n'y laissent point de *Bouzin*. C'est une tromperie. Le Bouzin n'est autre chose qu'un lit ou une couche de terre très-mal petrifiée qu'on remarque sur les Pierres sorties nouvellement des Carrieres, & qu'il faut que les Carriers abattent avant que de la livrer, autrement on en achete une plus grande quantité de pieds qu'on ne doit, ils deviennent inutiles lorsqu'il les faut mettre en œuvres, & par consequent c'est de l'argent perdu, outre que le Bouzin est souvent cause de la ruine des Bâtimens où il est employé; parce qu'il n'a point de consistence.

Le Moëllon est une Pierre blanche assez tendre qui se tire des Carrieres en moindres morceaux que les Pierres de Taille. On appelle Moëllon *gisant* celui qui a le plus de lit, & où il y a moins à tailler pour le façonner: Moëllon

de *plat*, celui qui eſt poſé ſur ſon lit dans les murs qu'on éleve à plomb : Moëllon en *coupe*, celui qui eſt poſé de champ dans les conſtructions, de Voûtes : Moëllon *piqué*, celui qui après avoir été ébouziné eſt piqué juſqu'au vif avec la pointe du marteau, il ſert pour les Voûtes & les Puits : & Moëllon *d'appareil*, celui qui eſt équarri comme un petit carreau de Pierre.

Le meilleur Moëllon eſt celui qui eſt le plus dur & qui ſe tire du plus profond des Carrieres ; il doit être ferme, âpre, plat & de bonne aſſiette ; & avoir été équarri, puis hiverné avant d'être employé, afin qu'il ne ſe caſſe point à la gelée : quand il y a reſiſté les deux premieres années il dure long-tems, mais les murs de Moëllon ne peuvent gueres porter de charge : il faut même pour leur donner plus de force, mettre trois Lits de Brique ſur deux Lits de Moëllon, outre quelques chaînes de Briques qu'on fait d'eſpace en eſpace dans la hauteur du mur ; & outre le Chapperon qui doit être auſſi de Briques, ſi le mur n'eſt pas couvert. Le Moëllon eſt celui des Materiaux, où l'ouvrage va plus vîte : le Moëllon brut & biſcornu, pourvû qu'il ſoit dur, ſert aux fondations & à garnir le dedans des murs.

Il faut éprouver les Pierres qu'on trouve ordinairement dans les excavations de Foſſez, avant de les mettre en œuvre : car il y en a qui ſe reduiſent en poudre en 24 heures de temps dès qu'elles ſont à l'air ; & d'autres ſe diſſoudent en les jettant dans un ſceau d'eau.

Les Pierres de Roche & de Meuliere ſont fort eſtimées pour la Maſſonnerie.

Les Cailloux unis, ſur-tout ceux de Mer en doivent être rejettez comme Materiaux peu liants, & par conſequent très-mauvaîs pour bâtir ſolidement au-deſſus de terre ; mais on peut fort bien s'en ſervir dans les fondemens & dans les murs de ſimple cloture à la Campagne.

On appelle les menuës Pierres de Maſſonnerie, du *Blocage*.

Une toiſe de Pierres fait trois toiſes de mur à deux pieds de large, & une toiſe cube de Moëllon en fait autant à dix-huit pouces d'épaiſſeur. Pour une toiſe quarrée de mur, dont la face de devant ſoit de Pierre de Taille & le derriere de Moëllon, il faut quarante-huit pieds de Pierre, parce que pour les bien lier avec le Moëllon on met quatre Pierres à chaque aſſiſe, dont chacune doit avoir deux pieds de long, deux d'icelles étant en face, & les deux autres en boutiſſe alternativement, comme je l'expliquerai ci-après.

Il faut pour une toiſe d'un pied & demi d'épaiſſeur, le tiers d'un poinçon de Chaux, trois tombereaux de Sable & cinq de Moëllon ou Blocage, pour une toiſe de deux pieds d'épaiſſeur, un demi poinçon de Chaux ou peu moins, avec quatre tombereaux de Sable & ſept de Moëllons ou Blocage ; ainſi en augmentant à proportion de l'épaiſſeur du mur : on a pourtant experimenté qu'un muid de Chaux ſuffit pour faire vingt-cinq ou trente toiſes de muraille de Moëllons de dix-huit pouces & demi d'épaiſſeur.

Du Plâtre.

Le Plâtre eſt une Pierre foſſile très-commode & d'un grand uſage pour les Bâtimens. On l'y employe crû & cuit : le Plâtre crû, autrement dit la Pierre de Plâtre ſert pour les fondemens, il ſe conſerve entier auſſi-bien que le Moëllon. On employe plus ſouvent le Plâtre cuit : il s'employe delayé avec de la Chaux ; il ſert aux enduits, à lier les Pierres, à garnir les murs, les plats-

fonds & les cheminées. On en fait aussi toutes sortes d'ouvrage au Moule. On appelle Plâtre au sac, celui qui est fort menu & passé par le Tamis.

Le Plâtre qu'il nous faut ici pour les murs & les enduits de nos Bâtimens, est du Plâtre cuit & mis en poudre avec une bâtte.

Pour qu'il fasse un bon ouvrage, il doit être employé s'il est possible au sortir du four & tout chaud. Il ne faut point le mettre dans des lieux humides ou trop aërez, ni au Soleil, encore moins à la pluye : l'humidité en affoiblit la force, le Soleil le desséche & le grand air en dissipe les esprits ; de sorte que quand il est battu ; ce n'est plus qu'une cendre sans aucuns sels, dans lesquels consiste sa bonté.

Il faut le moins qu'on peut l'employer pendant l'Hyver ; parce que le froid glaçant l'eau avec laquelle on l'a gâché, il tombe par éclats quand ce sont de gros murs, & il se fend quand ce sont des enduits. *Foüetter le Plâtre*, c'est le jetter contre le mur ou contre une cloison avec le balay.

Le Plâtre crû se vend à la toise, & le cuit au muid, qui contient 36 facs, & quatre boisseaux à chaque sac, où souvent il ne s'en trouve que trois & demi, les Plâtriers dônnant rarement la mesure. On compte ordinairement le Plâtre à la Voye, qui est de douze Boisseaux ; ensorte que trois Voyes font le Muid ; & le Muid fait trois toises de mur de 15 à 16 pouces d'épaisseur, qui est l'épasseur qu'on y donne ordinairement à Paris. On reblanchit ces murs avec du lait de Chaux.

Pour faire un plancher de Plâtre, faites fondre dans une chaudiere cinq livres de colle-forte d'Angleterre ou de Flandre, avec deux morceaux de Chaux vive, & une demi livre de gomme arabique : ces drogues étant fondues ensemble, il faut les mettre dans un tonneau d'eau, & de cette eau gâcher le Plâtre passé au sas, pour faire l'enduit du plancher d'un doigt d'épaisseur. Le Plâtre ainsi trempé doit être plus épais qu'à l'ordinaire.

Pour frotter ces planchers de Plâtre & leur donner de la couleur, prenez de la suye de four, ou du moins de cheminée, faites-la bien delayer dans de l'urine & la laissez infuser pendant deux jours ; ensuite ratissez bien le plancher, versez-y la liqueur bien infusée ; frottez-le avec des torchons ou avec des brosses, laissez bien secher le plancher avant que d'y marcher : & quand il sera sec, vous le froterez avec des décrotoires propres, comme on fait les planchers de bois. On peut y faire pour l'ornement quelques coupûres ou traits de Compartimens.

Briqueter, c'est contrefaire la Brique sur le Plâtre avec une impression de Couleur d'ocre rouge, sur laquelle on marque les joints avec un crochet.

De la Chaux, du Sable, du Mortier, & du Badigeon.

La Chaux sert à lier les Ouvrages de Maçonnerie ; & ce n'est autre chose que de la Pierre ou du Marbre qu'on a *calciné*, c'est-à-dire, qu'on a fait cuire au feu dans des fours bâtis exprès. La Chaux *vive* est celle qui sort du fourneau ; & la Chaux *Eteinte* est celle qu'on délaye avec de l'eau dans un bassin, & qu'on reserve pour en faire du Mortier. La meilleure Chaux est celle qu'on éteint au sortir du fourneau ; & plus la Pierre dont on la fait est dure, plus la Chaux est grasse & glutineuse. Le meilleur Mortier se fait de celle dont la matiere est la plus épaisse & la plus forte.

On connoît que la Chaux eſt bonne, quand la cendre qui en tombe étant mêlée avec de l'eau en maniere de boüillie, elle ſe lie au bâton avec lequel on la remuë : au contraire quand cette cendre ainſi battuë ne fait point corps ; c'eſt une marque que la Chaux eſt mauvaiſe. D'autres eſtiment que la plus péſante eſt la meilleure ; d'autres veulent que ce ſoit celle qui ſonne quand on la frappe. On la croit encore bonne quand en la moüillant il en ſort une fumée épaiſſe qui s'éleve auſſi-tôt en l'air.

Pour ſe ſervir de la Chaux, il eſt néceſſaire de la détremper ; & comme il eſt conſtant qu'elle n'eſt jamais meilleure que lorſqu'elle eſt infuſée & gardée quelque temps, on la détrempe d'abord avec de l'eau ſans y mettre de Sable, prenant garde de ne la point noyer ni d'y mêler trop peu d'eau ; ce dernier défaut la deſſeiche trop & lui fait perdre une partie de ſa force : la Chaux étant ainſi détrempée, on la ramaſſe en monceaux, on la couvre d'un peu de Sable & on la laiſſe ainſi juſqu'à ce qu'on en ait affaire ; pour lors on la détrempe de nouveau avec ſable & eau, le tout mis à doſe raiſonnable. D'autres détrempent la Chaux ſi-tôt qu'elle eſt hors du fourneau, ils y mêlent un peu de ſable & d'eau, & en font une maſſe pour garder ; & quand ils veulent la mettre en œuvre ils y ajoûtent encore du Sable & la rebroyent à force de bras avec le rabot ; ils prétendent que cette méthode vaut mieux que la premiere, mais ſelon les plus experts en Maçonnerie en voici une meilleure.

Prenez de la Chaux lorſqu'elle ſort du fourneau, mettez-la ſur une aire de terre bien propre & bien unie, à la hauteur de deux à trois pieds, de telle longueur & largeur que vous voudrez ; enſuite couvrez cette Chaux de bon Sable de Terre ou de Riviere, d'environ un pied ou deux d'épaiſſeur, également par tout ; jettez de l'eau par-deſſus, de maniere que le Sable en ſoit ſi moüillé, que la Chaux puiſſe infuſer deſſous ſans ſe brûler ; ſi le Sable ſe crevaſſe en quelque endroit par la fumée qui s'exhale de la Chaux, recouvrez-le auſſi-tôt pour empêcher que cette vapeur ne ſorte ; laiſſez ainſi cette Chaux pendant quelque tems, & vous en ſervez après ; elle aura fait un corps mou & gras comme un fromage, que vous couperez pour l'employer après l'avoir broyé à l'ordinaire avec bon Sable ; cette Chaux amortie de la ſorte ſe garde dix ans, ſans rien diminuer de ſa vertu, & conſomme beaucoup de Sable, parce qu'elle eſt extrêmement glutineuſe & liante.

Aux Ouvrages qui ſe font dans l'eau, il faut employer la Chaux toute chaude & ſortant du fourneau, avec Cailloux & Sable de Riviere, ou Ciment fait de Tuileaux caſſez qui eſt encore meilleur : car avec le tems ce Mortier ſe conglutine ſi fort avec la Maçonnerie, que le tout ne fait plus qu'une maſſe.

La Chaux détrempée, s'appelle en quelques endroits Chaux *fuſée*, mais la Chaux fuſée proprement eſt celle qui s'eſt évaporée d'elle-même à l'air ſans y mettre de l'eau : ce n'eſt plus qu'une cendre blanche qui n'eſt bonne à aucun Ouvrage, parce que tout le feu & les eſprits en ſont diſſipez.

Les Maçons appellent *Laittance*, de la Chaux qui étant détrempée fort clairement, reſſemble à du lait : on en blanchit des murailles, des plafonds, & d'autres choſes, principalement dans les lieux où il n'y a pas de Plâtre pour faire de bonne *eau de Chaux*, mettez une livre de Chaux dans une grande

terrine,

terrine, & l'éteignez avec sept ou huit livres d'eau chaude; puis la Chaux ayant trempé sept ou huit heures, & s'étant rassise au fond, versez l'eau par inclination & passez-la au tamis fin. Le lait de Chaux fait un plus beau blanc quand la Chaux a été éteinte de longue-main. Le dernier enduit doit être fait avec du lait de Chaux vive; afin que le blanc en soit plus poli.

La mesure de la Chaux est la même que celle du Plâtre cuit, dont on parlera ci-après.

Quant au *Sable*, il y en a de si bon, qu'on employe cinq & jusqu'à sept fois plus de Sable que de Chaux; il y en a au contraire de si mauvais, qu'il faut autant de Chaux que de Sable. On distingue trois sortes de Sables, celui de Mer, celui de Riviere & celui de Terre, qu'on appelle autrement ou Sable Terrain, Sable de Sabloniere ou Sable de Cave, parce qu'il faut caver dans la Terre pour l'avoir.

Celui de Mer séche difficilement, & il est sujet à des sueurs salines qui font crevasser la Maçonnerie, celui de Riviere qui crie en le maniant dans la main, passe pour le meilleur de tous. On estime assez celui de Terre lorsqu'il sonne en le faisant sauter dans la main, & qu'il est mêlé de gros grains semblables à des petits Cailloux qui composent avec la Chaux un très-bon Mortier: les Sables mêlez de terre ne valent rien, & souvent on les défend dans les devis. On voit des Sables de diverses couleurs, les uns blancs, jaunes ou verdâtres, les autres rouges ou noirs; mais la couleut n'y fait rien pourvû qu'ils soient bons; on les connoît pour tels, lors qu'étant moüillez l'eau n'en est point tachante, & qu'ils ne salissent point les mains, ou bien lors qu'en les mettant sur une étoffe, ils ne la salissent point & n'y demeurent pas attachez comme de la terre.

Le Sable, du moins celui de terre, dont on se sert le plus à Paris, veut être employé aux Ouvrages de grosse Maçonnerie aussi-tôt qu'il est sorti de terre: parce que quand il reste long-temps à l'air, le Soleil & la Lune l'alterent, la pluye le dissoud & le réduit presque en terre.

Le Sable terrain ne consomme ordinairement qu'un quart de Chaux, au lieu qu'il en faut un tiers à celui de Riviere.

Un tombereau, qui est la mesure du Sable, a deux pieds de haut, deux pieds de large & quatre pieds & demi de long, & vingt-quatre tombereaux mediocrement chargez de Sable ou de Terre, font une toise cube: au reste, pour détremper la Chaux & le Sable, & faire de bon Mortier, il ne faut se servir que d'eau de Riviere, de Puits, de Fontaine ou de pluye, parce qu'elles sont subtiles; au lieu que celle de Mer ou de Marais n'y valent rien & ne lient pas les Materiaux, les unes étant trop chargées de sels, & les autres trop grossieres.

Ainsi la Chaux étant bien amortie comme on a dit, bien détrempée avec bon Sable & bien paitrie, ou comme disent les Ouvriers bien corroyée avec le rabot à force de bras, & sans la laisser noyer d'eau comme ils ont coûtume de faire pour avoir plûtôt fait; le Mortier qui en est composé ne peut qu'il ne lie parfaitement bien les Pierres & Moëllons, & que par consequent la Maçonnerie ne soit de durée. C'est ce qui manque bien souvent à la Campagne, pour ne pas sçavoir bien choisir & bien employer les matieres dont on vient de parler: ce qui vient souvent de la faute du Proprietaire qui lésine en bâ-

tiſſant ; ſouvent auſſi de la faute du Maçon même qui fait un mauvais Mortier, ou qui execute & diſtribuë mal ſon Ouvrage ; & plus ſouvent encore de la part de l'Entrepreneur qui veut gagner ſur les Materiaux, ſur les Matieres, ſur le temps, ſur la façon & ſur le ſalaire même des Ouvriers qu'il met en œuvre.

Le Mortier n'eſt autre choſe que de la Chaux détrempée avec du Sable, du Ciment ou du Pouzzol qui eſt un Sable particulier au Terroir de Pouzzol en Italie, qui s'endurcit même dans l'eau & pénetre & blanchit les Cailloux. Notre Mortier ordinaire eſt de Chaux & de Sable ; mais quand ce Mortier ſéche trop, il n'eſt pas de durée. Il faut auſſi en l'appliquant diſcontinuer le travail plus ou moins de temps, ſelon que le Mortier eſt plus long-temps à ſécher & à ſe conglutiner, ſuivant la ſaiſon & le Païs, afin que l'Ouvrage ait le loiſir de s'affermir & de prendre corps avant que d'être ſurchargé. Le Mortier gras, c'eſt-à-dire, où il y a trop de Chaux, ne vaut rien non plus.

Les Mortiers pour être recevables dans les Ouvrages du Roi, doivent être *tiercez*, c'eſt-à-dire, que ſur deux broüétées de Sable mâle de Riviere, on doit y mettre une broüétée de Chaux éteinte de deux jours dans un Baſſin : ſi non l'Ouvrage ſe tourmente, ſe fend & ſe déjette en peu de jours.

On fait auſſi du Mortier avec de la Terre au lieu de Sable, comme nous le dirons à l'Article ſuivant.

Le *Badigeon* eſt un Mortier qui ſe fait de recoupes de Pierres de Taille, dont on enduit & on colore le Plâtre des murailles pour le faire reſſembler à des Pierres de Tailles. On croit ſouvent que des Chaines, des Murailles, des Tableaux, des Croiſées ſont faites de Pierres, & ce n'eſt qu'un enduit de Plâtre coloré avec du Badigeon. Les Maçons en ferment les enduits de Mortier par des naiſſances badigeonnes. Les Sculpteurs en Pierre ont auſſi leur Badigeon, qui eſt du Plâtre mêlé avec de la même Pierre dont leur Figure eſt faite, que l'on met en poudre & que l'on détrempe pour remplir les trous des Figures, en reparer les défauts, & les faire paroître de même couleur.

Les Menuiſiers ont auſſi leur Badigeon qu'ils font de ſciure de bois détrempée avec de la colle forte, pour remplir les gerſures & autres défauts du bois. Elle ſert de même aux Sculpteurs en bois.

Ainſi le Badigeon ſert pour parer des endroits brutes que le Proprietaire voudra cacher ou embellir : il ſert auſſi quelquefois à tromper ceux qui prennent la couler pour la realité.

De la Terre.

Il eſt aſſez ordinaire à la Campagne de ſe ſervir de Terre glaiſe ou forte au lieu de Sable, pour faire du mortier avec de la Chaux ou ſans Chaux : le premier peut s'employer pour des murs de clôtures & qui n'ont point de charge, pourvû que la Chaux qu'on y mêle ait été bien amortie & bien détrempée ; cet Ouvrage dure aſſez pour qu'un homme en puiſſe joüir, ſouvent auſſi manque-t-il lorſqu'on y penſe le moins : pour la Terre ſeule c'eſt un très-mauvais mortier, parce qu'il n'a point de liaiſon, & on ne doit point s'étonner ſi dans les Villages on voit tant de maiſons tomber en ruine en peu de temps ; en cela quelques-uns courent à l'épargne lorſqu'ils pourroient mieux faire, & ils ſe trompent eux-mêmes ; il n'y a d'excuſables que ceux qui ne ſont pas dans un état ou dans un Païs où l'on puiſſe faire mieux.

Souvent aussi la Terre sert à faire des murs de Bauge, soit de Pierrailles ou de simple Torchis, comme je le dirai dans l'Article troisiéme de ce Chapitre.

La Terre sert à bâtir, principalement en ce qu'on en fait la Tuile, la Brique, le Carreau, & le Ciment.

De la Tuile, de la Brique, du Carreau & du Ciment.

La Tuile est une Terre glaise paitrie, séchée à l'air & cuite au fourneau. On connoît la bonté de la Tuile, lorsqu'étant frappée en l'air elle sonne bien, & que la couleur est d'un rouge foncé, au lieu que quand ce rouge est jaunâtre, c'est une marque que la Tuile n'est pas bien cuite, & elle n'est pas de durée: c'est à quoi on doit prendre garde.

Il y a des Païs où l'on fait des Tuiles plombées & vernissées qui durent plusieurs siecles. Il y a des Tuiles plates, il y en a de quarrées avec un crochet; & il y en a de gironées plus étroites par haut que par bas, mais elles sont moins d'usage que les autres. On fait des Tuiles de differentes grandeurs; les unes sont appellées Tuiles du grand moule, & ont treize pouces de long, huit de large, & quatre pouces trois lignes de *Pureau*, terme de Couvreur qui signifie la partie de la Tuile qui reste découverte quand la Tuile est mise en œuvre: le millier de Tuiles du grand moule fait sept toises de couverture. La grandeur des Tuiles du petit moule n'est pas reglée; elle est ordinairement de neuf à dix pouces de long & six de large, & de trois pouces & demi de pureau. La Tuile du moule bâtard tient le milieu des deux autres & n'est plus d'usage. Les Tuiles rondes, soit à la maniere de Guyenne qui sont en forme de goutiere ou demi rond, soit à la façon de Flandre où elles sont en S de deux piéces, demandent un comble extrémement plat; à la difference de nos Tuiles quarrées & plattes.

Plus la matiere dont on couvre le toit est pesante, plus le toit doit être abaissé & la charpente forte. On donne de hauteur à la couverture de Tuiles les deux tiers ou les trois quarts tout au plus de sa largeur, & on en met les chevrons à deux pieds ou à seize pouces au plus l'un de l'autre.

La Brique est aussi une terre glaise ou du moins ferme, cuite au four ou au Soleil, & façonnée à peu près comme la Tuile. On bâtit de Briques dans les endroits où il n'y a point de carriere de pierre: cet usage étoit connu dès le temps du déluge; & les édifices les plus durables que les Empereurs Romains ont construit, étoient de Brique. On les taille par carreaux longs d'environ huit pouces, larges de quatre & épais d'environ douze à quatorze lignes. Il y a pourtant deux sortes de Briques; la Brique entiere & la demie Brique, qu'on appelle autrement Brique *de Chantignolle* ou d'Echantillon; elles ont toutes deux la même longueur & la même largeur, mais la Brique entiere est deux fois plus épaisse que l'autre. On employe la Brique entiere pour faire des paremens aux murs de cloisons. La demie Brique sert à paver, & à élever des tuyaux de cheminée.

Il faut choisir la Brique comme la Tuile, c'est-à-dire, sonante, colorée & bien cuite, afin qu'elle dure long-temps.

Il y a des endroits où on ne se sert pour les Ouvrages legers, que de Briques cruës, c'est-à-dire, séchées seulement à l'air & au Soleil sans avoir passé par le feu; mais elles ne resistent pas à l'eau ni au poids.

A l'égard *du Carreau*, comme ce n'eſt que de la terre cuite dont on ſe ſert pour paver, on doit y faire pour le choix la même attention que pour les Briques. Il y a de grands & de petits Carreaux; il y en a de carrez & d'octogones; c'eſt au goût de celui qui fait bâtir qu'on doit s'en rapporter pour la figure. Le grand qui eſt tout carré & à ſept pouces, ſert à paver les cuiſines, les âtres &c. Le moyen a ſix pouces de diametre, & le petit quatre; les deux derniers ſont auſſi ordinairement carrez & à ſix pans; les mêle qui veut de parquets verds avec des bandes; les grands ſe mettent ſur des voûtes, les moyens aux étages d'en-bas, & les petits aux étages ſuperieurs, parce qu'ils chargent moins le Bâtiment, & que les petits Carreaux ſont les plus beaux. On ſe ſert auſſi quelquefois de Plâtre au lieu de Carreau dans les étages ſuperieurs; & de Briques pour paver les lieux bas.

On connoît la bonté de la Brique & du Carreau, comme de la Tuile, quand ils ſont d'un rouge foncé: & qu'étant frappez en l'air ils rendent un ſon clair; on juge par là s'ils ſont bien cuits, bien conditionnez & s'ils ne ſont point caſſez. Il en eſt de même des grands carreaux de poterie verniſſez qui ſont communs en certaines Provinces. En d'autres où le Plâtre & l'Ardoiſe abondent, on les employe auſſi en guiſe de carreaux, & on y trace des compartimens. On ſe ſert encore pour les grands Appartemens à rez-de-chauſſée de pierres de Boulogne blanches & bleuës &c.

Le *Ciment* des Maçons eſt de la Tuile, ou de la Brique concaſſée & reduite en poudre groſſiere mêlée avec de la Chaux éteinte. Il eſt excellent, ſur-tout pour les Ouvrages de Maçonnerie qui ſe font dans l'eau: & il n'eſt pas ſurprenant qu'il reſiſte à cet élement, puiſqu'aiant la glaiſe pour origine, il en retient la tenacité quand il eſt employé comme il faut. Le Ciment de Tuile eſt plus eſtimé que celui de Briques: il faut qu'il ſoit bien battu: on le détrempe avec de la Chaux à l'aide du rabot; & plus il eſt remué, meilleur il eſt. Il entre dans une toiſe un ſeptier de Ciment & un minot ou trois boiſſeaux de Chaux.

En Turquie ils font juſqu'à de grandes Cuves à vin avec du Ciment detrempé d'huile, ce qui les fait paroître comme un marbre rougeâtre.

Le *Ciment* des Fontainiers qu'on appelle quelquefois Ciment éternel, eſt fait de brique, de charbon de terre, d'écailles de fer ou mache-fer & de chaux vive, bien broyez enſemble & corroyez dans de l'eau. Ils en font auſſi une autre qui n'eſt que de la poix noire mêlée avec des cendres tamiſées: les Lunettiers s'en ſervent auſſi.

On appelle ciment des Verriers-Fayanciers, une compoſition de chaux vive, de farine de ſeigle, de blanc d'œuf & d'eau ſalée, dont ils ſe ſervent pour rejoindre les pieces du verre, de la fayance & de la porcelaine fine; on peut l'employer pour tous autres Ouvrages de terre. Ils ont encore un autre ciment propre aux mêmes uſages, qui eſt fait de chaux vive pulveriſé, de deux fois autant de brique paſſée au tamis, detrempées avec de l'huile de noix.

Du Pavé.

Le Pavé de pierre de grais, duquel ſeul on ſe ſert à Paris, eſt de deux ſortes: le gros eſt celui qu'on connoît ſous le nom de pavé de ruë, il a ſept pouces en carré, & s'employe avec ſable ſeulement dans les paſſages publiques: le

menu Pavé de grais ſert pour les cours, & il y en a de deux ſortes ; l'un eſt un Pavé commun de tout échantillon, & s'employe à chaux & à ſable ; on s'en ſert pour paver ſur des caves à *bain de mortier*, c'eſt-à-dire avec force mortier (on ne pave point autrement ſur les caves) & l'autre qui a quatre ou cinq pouces en quarré & qui eſt taillé d'échantillon, s'aſſeoit à chaux & à ciment ; on ne s'en ſert qu'aux belles cours, ſur-tout ſur les caves, & on y mêle du Pavé noir pour ornement ; plus il eſt menu, plus il eſt beau, mais il n'eſt pas ſi ferme, & coûte environ cinq ſols plus que l'autre.

Le Pavé nommé *Rabot*, qui eſt toûjours moins cher de la moitié que celui de grais, ſe fait de pierre de Liais & autres pierres dures ; on l'employe à chaux & à ſable aux endroits où on ne veut point faire de dépenſe, ſur-tout quand il n'y paſſe pas de caroſſes ou charois.

Ainſi pour paver les endroits où paſſent de groſſes voitures, on ſe ſervira du gros pavé, de celui de grais pour les cours, & du menu pour les cuiſines : on les pave auſſi de briques, ou de cailloux taillez au marteau ſur une face & équarris en queuë. Au ſurplus comme chaque Province a ſes Carrieres de pierres & ſes carreaux de terre cuite, on ſe ſervira de ce qui ſera le plus convenable & de plus à portée.

De l'Ardoiſe.

L'Ardoiſe eſt une pierre bleuë, brune ou rouſſe-noire, tendre & foſſile au ſortir de la carriere, & qu'on coupe en feuilles déliées pour en faire des couvertures. Celles qui eſt d'un roux-noir eſt la plus eſtimée ; il y en a de onze pouces de longueur ſur ſix ou ſept pouces de largeur & deux lignes d'épaiſſeur, on l'appelle la Quarrée forte : on en fabrique d'un autre échantillon qu'on nomme la Quarrée fine ; elle a douze à treize pouces de largeur & une ligne d'épaiſſeur. Le millier fait quatre toiſes de couverture en lui donnant trois pouces & demi de pureau : quand on ſçait bien la menager, elle peut faire quatre toiſes & demi.

L'Ardoiſe de Mezieres s'écaille plûtôt, & n'eſt pas ſi bonne ni ſi belle que celle d'Angers, ſur-tout celle qu'on appelle Rouſſe-noire du grand échantillon ; & il y en a de trois ſortes, la fine, la forte & la quarlée forte. Les Perrieres d'Anjou, principalement celles de Trelaze, des Ayraux & de Villechien fourniſſent preſque tout le Royaume & les Païs Etrangers.

L'Ardoiſe étant plus legere que la tuile, on fait ordinairement le toit d'Ardoiſe auſſi haut que large.

Du Bardeau, ou Aiſſantes.

Le Bardeau n'eſt que des petits ais qu'on employe au lieu de tuile pour couvrir les maiſons : on les fait ſouvent de douves ou d'autres ais qui ſoient auſſi minces ; on les appelle autrement *Aiſſis* ou *Eſſentes*. Cette couverture ne charge point une charpente, c'eſt pourquoi on en couvre volontiers les hangards & quelquefois auſſi les maiſons, principalement dans les lieux où la tuile eſt rare & le bois commun. Il faut prendre garde que le Bardeau ſoit ſans aubier, autrement il pourrit en peu de temps. Au reſte étant plus leger que la tuile, on fait la charpente de la couverture moins forte. Il ne faut pas épargner les clous aux couvertures de bardeau, non plus qu'à celles d'Ardoiſes,

& le peindre à l'huile pour le conserver contre la chaleur & les pluyes.

Du Roseau, du Chaume & du Gluis.

Pour couvrir les toits on se sert encore de Roseau, de Chaume ou de Gluis, qui est la paille de Seigle non battuë au fleau, mais en faisseaux, seulement pour en ôter le grain; car si cette paille étoit broyée elle ne seroit d'aucun usage en couverture ni autrement : on doit prendre garde qu'elle ne soit point rongée des rats : & que le Couvreur, pour la bien lier n'épargne pas ses bras ni les liens.

Pour couvrir de Chaume ou de Gluis, après que les faîtes & soufaîtes sont posées, on y attache avec de gros oziers ou des baguettes de coudrier & autres menus bois des grandes perches de chêne à trois pieds l'une de l'autre, qui servent de chevrons; le Couvreur les lie avec d'autres plus petites qu'il met en travers, & sur le tout il applique le Chaume ou la grande paille avec de bons liens semblables aux premiers : plus ces liens sont serrez & le Chaume pressé & distribué également par tout, plus la couverture est de durée.

La couverture de Roseau dure 40 à 50 ans. Celle de Gluis dure plus que celle de Chaume. On couvre aussi avec les grands Joncs, & avec les herbes grossieres qui croissent dans les marécages; plus il y a de Joncs & de Roseaux meilleures elles sont. On les coupe au Printemps à la faux ou à la faucille, selon leur force & leur épaisseur, car il est besoin qu'elles ayent du corps & de la consistance : on les fait faner au Soleil pendant 4 ou 5 jours, & on les met en bottes qu'on garde au sec : il ne faut pas qu'elles soient mouillées pendant le fanage, autrement elles pourrissent : c'est pourquoi il n'en faut couper qu'autant qu'il y a apparence de beau temps pour plusieurs jours.

Dans le Perou le long de la Mer du Sud vers Lima, & autres endroits où il ne pleut presque jamais, ils ne couvrent leurs maisons que de chaume : mais ils en font plusieurs couches l'une sur l'autre, & mettent entre-deux la hauteur de trois doigts de terre coupée menue & paitrie avec le chaume : ils y emploient aussi de la paille. Dans d'autres endroits ils couvrent avec des branches de palmiers, des genets &c.

De la Latte, de la Contre-Latte & du Clou.

La bonne Latte à tuiles doit être faite de bois de fente de chêne & sans aubier; elle se vend à la botte, qui en contient cinquante; chaque latte a quatre pieds de longueur, un pouce trois quarts ou deux pouces de large, & deux à trois lignes d'épaisseur. Il faut vingt-huit ou trente lattes à chaque toise de couverture pour la tuile du grand moule, ayant quatre pouces de pureau; pour la tuile du petit moule, à laquelle on ne donne que trois pouces d'échantillon ou pureau, il en faut trente-six pour toise.

Pour employer un millier de tuile du petit moule, il faut un cent & demi de latte; quand c'est du grand moule il y en entre moins, parce qu'il ne faut pas latter si près qu'à l'autre tuile; chaque latte demande cinq clous pour le moins.

Il faut bien cent quarante clous pour latter une toise quarrée sur des chevrons qui seront espacez de trois à la Latte; & pour latter sur un comble dont les chevrons seront espacez de quatre à la Latte, il faut environ cent quatre-vingt cloux.

La latte à ardoise s'appelle latte *Volice*, elle doit avoir la même longueur, quatre à cinq pouces de large, & trois lignes d'épaisseur : elle se debite aussi à la botte, mais la botte n'en contient que vingt-cinq. Quand on l'employe, il faut que les lattes se touchent presque l'une à l'autre, parce que la latte à ardoise est bien plus large que celle à tuile : la botte peut faire à peu près une toise & demie de couverture ; chaque latte est attachée par quinze cloux quand elle est large, & quand elle est étroite dix suffisent ; on y attache l'ardoise avec deux ou trois cloux. On se sert de latte de tilleul pour couvrir en Chaume.

La Contre-Latte est une latte large de quatre à cinq pouces, & épaisse d'un demi, que le Couvreur met de haut en bas entre les chevrons pour entretenir les lattes. C'est un bois de fente de sciage qui se débite à la toise ; il en faut trois toises à chaque toise de couverture, quand il n'y a que trois chevrons à la latte ; & quand il y en a quatre, on ne s'en sert point, la latte même servant de contre-latte : la contre-latte à ardoise est de sciage & semblable à celle de la tuile. On appelle *Latte Jointive*, celle qu'on met sur des pans de charpente pour soûtenir un enduit de plâtre.

La chan-latte est une piece de bois qu'on attache vers le bout des chevrons en dehors du mur, pour soûtenir & élever les derniers rangs de tuile, afin qu'ils rejettent l'eau au de-là du mur & qu'elle ne le gâte point.

Latter à claire-voie, c'est mettre des lattes sur un pan de bois pour retenir les platras des paneaux & les recouvrir de plâtre. Latter à lattes jointives, c'est clouer des lattes si près les unes des autres qu'elles se touchent, ce qu'on appelle *Lattis*, pour lambrisser les cloisons, plafonds, cintres &c. Un mur de charpente qu'on a latté & enduit est estimé les trois quarts d'un mur de maçonnerie ; quand il est contre-latté il vaut autant que le mur entier.

Du Verre & du Plomb.

Le Verre de France est plus beau, plus fin & meilleur que celui de Lorraine ; sur-tout quand il est choisi bien droit & éloigné du bossage du plat. Il vaut six, sept & huit sols le pied ; & le pannier qui contient vingt-quatre plats, vaut environ vingt livres. Les Vitriers appellent le Verre *Casilleux*, lorsqu'il se casse en plusieurs morceaux en y appliquant le Diamant pour le couper.

Quant au Plomb, il n'y a point de choix ; il faut seulement avoir soin, lorsqu'on le met en œuvre, de le faire reployer l'un dans l'autre & couder, ou qu'il soit cousu en ourlet, afin qu'il travaille moins & qu'il ne se casse point par où il est soudé, comme il a coûtume de faire. A present on met plûtôt du mastic que du plomb aux vitres.

Le Plomb qui s'employe aux Bâtimens a ordinairement dix-huit pouces de large & il doit peser soixante livres la toise pour être bon ; quand on a du vieux Plomb on en donne ordinairement trois livres pour deux de neuf, & quelquefois deux pour une.

Du Fer & des Ferrures.

Il faut preferer le gros Fer pour les Bâtimens ; on s'y sert d'ancres, de tirans, harpons, étriers, équerres, corbeaux, chevilles, dents-de-loup & crochets ; toutes ces Ferrures doivent être d'un bon Fer & bien travaillé.

Le Fer qui nous vient de Suéde ; d'Allemagne & d'Eſpagne eſt excellent pour les Ouvrages polis & délicats, & non pour les Bâtimens ; celui de Champagne & de Normandie eſt caſſant, ſur-tout celui de Saint-Dizier qui a le grain plus gros ; celui de Nivernois eſt doux & propre à faire des Armes ; celui de Bourgogne l'eſt moins ; celui de la Roche eſt doux & fin ; celui de Senonches doux & pliant, & celui de Vibray au Mans, eſt plus ferme : l'Acier n'eſt autre choſe qu'un Fer affiné.

On connoît ſi le Fer eſt bon, doux & pliant, quand la barre a de petites veines noires en long, quand elle ploye ſous le marteau & qu'elle n'a point de *Gerſures* ; ce ſont des fentes ou des découpures qui marquent que le Fer eſt chaud & difficile à forger : quand on le caſſe, les noirceurs dans la fente ſont une autre marque de bonté ; celui qui eſt gris, noirâtre & tirant ſur le blanc dans l'endroit par où il eſt rompu, eſt le plus rude ; il entre dans les Bâtimens & ſert aux gros Ouvrages, comme ceux des Taillandiers, Marêchaux & autres : ils le connoiſſent en le forgeant, mais ils ne vous diſent pas s'il eſt doux ou ferme ſous le marteau ; à froid le doux caſſe, & le ferme ploye.

Pour empêcher que le Fer mis en œuvre, ſur-tout dans la Maçonnerie & dans les pierres de taille, ne ſe roüille, ne s'enfle & ne rompe les pierres, il faut avoir ſoin de le bien étamer & y mettre pluſieurs couches de peinture.

On appelle *Fer de Carillon*, le petit Fer qui n'a que huit ou neuf lignes en quarré : Fer *Rouverin*, celui qui ſe caſſe à chaud & qu'on a de la peine à forger : & on dit que le Fer *ſe greſille*, lorſqu'en le chauffant il devient comme par petits grumeaux.

Le Fer eſt quelquefois dangereux lorſqu'il eſt mis dans la Maçonnerie & dans les pierres de taille ; car il ſe roüille, & en ſe roüillant il s'enfle, fait caſſer les pierres & rompre les murailles : c'eſt pourquoi les Anciens ſe ſervoient de crampons de cuivre pour lier les pierres enſemble dans les grands édifices. Cependant, parce qu'on ne peut pas ſe paſſer d'employer du Fer, le remede ſeroit de le bien étamer pour le garantir de la roüille, ou le peindre de pluſieurs couches.

De la Natte.

La Natte la plus menuë de brin eſt la meilleure ; elle eſt auſſi plus chere, parce que le brin de paille étant plus menu, il y en entre davantage : la toiſe de la Natte de paille fine vaut depuis vingt ſols juſqu'à quarante. Mais on ne s'en ſert plus gueres à preſent, à cauſe de la vermine qu'elle engendre, & du danger du feu ; d'autant plus que les chambres & les cabinets étant maintenant plus ouverts qu'ils n'étoient autrefois, il ne s'y conſerve plus tant d'humidité que dans les chambres des vieux Bâtimens où tout pourriſſoit, & où il falloit ſe ſervir de Nattes pour tenir les lieux ſecs & conſerver les tapiſſeries & les meubles. Cependant on ne laiſſe pas de ſe ſervir encore aſſez ſouvent de Natte à la Campagne pour ces uſages-là ou pour d'autres.

On en met ſur les *Bars* qui ſont les fortes civieres qui ſervent à porter les pierres & autres materiaux ; & alors on dit qu'un bar *eſt armé de ſes torches de Natte* ; c'eſt afin que les pierres ne s'écornent point.

On fait auſſi de la Natte avec des Joncs & avec des ſions de genet : on bat ſes brins après les avoir un peu maceré dans l'eau, pour les rendre plus flexibles &

& ſians, on les tortille & cordonne ; & on cout les differens cordons les uns près des autres avec de la petite ficelle, quand on ne veut pas en faire un tiſſu tout d'une piece.

Du prix courant de quelques Materiaux & Ouvrages.

Le *Pavé de cour* à chaux & ciment, à tout fournir par l'Ouvrier, vaut ſept livres la toiſe.

Le *Pavé commun* à chaux & ſable, coûte cent dix ſols la toiſe ; & celui qui ſe fait à chaux & ciment, vaut quarante à cinquante ſols plus que l'autre par toiſe.

L'on donne d'ordinaire pour aſſeoir le *Gros Pavé*, à ne fournir que de peine, vingt-cinq ſols de la toiſe.

Du *Petit Pavé* fendu du gros en trois ou quatre, l'on en donne auſſi à tout fournir pour le Bourgeois, chaux, ſable ou ciment, vingt ſols de la toiſe.

Pour *le Pavé de pierre*, à ne fournir que de peine & prendre la terre ou ſable aux environs, l'on donne par toiſe vingt ſols.

La *Pierre*, à la tirer, vaut huit à dix livres la toiſe.

Le Boiſſeau de *Ciment* coûte trente ou trente-ſix ſols le ſeptier, porté ſur le lieu. Quand on le va querir ſur le lieu, le ſeptier coûte trente ſols. Les ſacs de ciment contiennent d'ordinaire trois boiſſeaux ; & il y a quatre ſacs au ſeptier. En ouvrage, pour un ſeptier de ciment, il faut un minot de chaux ; cela fait une toiſe d'ouvrage.

Le *Plâtre* coûte depuis ſept livres dix ſols juſqu'à neuf livres le muid ; on le vend aux environs de Paris juſqu'à dix à onze livres, rendu ſur le lieu. Le ſac de Plâtre doit tenir quatre boiſſeaux. On compte ordinairement le Plâtre à la voye, qui fait douze ſacs ; & trois voyes font le muid, qui eſt trente-ſix ſacs. Le muid de Plâtre fait ordinairement trois toiſes d'ouvrage d'un mur qui aura quinze à ſeize pouces d'épaiſſeur, qui eſt l'épaiſſeur ordinaire qu'on donne aux Bâtimens communs à Paris.

Le muid de *Chaux* vaut aux environs de Paris, trente à trente-trois livres, rendu à une ou deux lieues d'où on le prend.

Le *Sable Terrain* paſſe pour le meilleur, quand il n'y a point de terre mêlée ; & il ne lui faut qu'un quart de chaux, au lieu qu'il en faut un tiers *à celui de Riviere*. Le Sable ſe vend d'ordinaire au tombereau qui vaut, ſuivant qu'il le faut charier près ou loin, depuis douze juſqu'à ſeize ſols. Il faut environ vingt-quatre tombereaux mediocrement chargez de ſable ou de terre, pour contenir une toiſe cube.

Le *Petit Carreau* à ſix pans, vaut trois à quatre livres la toiſe, à tout fournir par l'Ouvrier. Il y en a qui vaut juſqu'à ſix livres la toiſe.

Le millier de *Tuile* vaut aux environs de Paris, quinze à ſeize livres ; il fait environ trois toiſes de couverture neuve.

La Tuile miſe en œuvre, en fourniſſant par le Couvreur, de tuile, plâtre, clou & latte, vaut depuis ſix juſqu'à huit livres la toiſe quarrée. On donne pour toiſe de couverture de tuile à neuf, pour la peine de l'Ouvrier ſeulement, depuis quatorze juſqu'à vingt ſols. On donne pour toiſe de recherche de couverture de tuile, pour peine ſeulement, depuis ſix juſqu'à douze ſols ; & en fourniſſant tout par l'Ouvrier, depuis ſeize juſqu'à vingt ſols. On

donne pour toise de remaniment à bout, en fournissant tout par l'Ouvrier, depuis quarante-cinq jusqu'à cinquante sols.

La bonne *Latte* sans aubier, coûte depuis douze jusqu'à quatorze sols la botte ; il y en a cinquante à la botte pour la tuile, car la botte de lattes volices n'en a que vingt-cinq.

Le *Clou à latte* vaut depuis dix sols jusqu'à seize sols la livre ou le millier.

La *Brique* vaut à Brie-Comte-Robert, dix livres le millier ; elle en vaut jusqu'à quinze ou seize livres ailleurs.

L'*Ardoise* vaut neuf livres la toise quarrée, en fournissant par le Couvreur, latte, contre-latte & clou.

Les panneaux de *Verre* mis & posez en place, valent sept sols le pied, de douze pouces sur douze pouces. Le Verre vaut aussi sept sols le pied quarré. Le Verre blanc vaut quinze sols le pied quarré.

La *Verge de fer* coûte dix-huit deniers le pied courant.

La *Peinture* jaune, grise, ou couleur de bois, vaut cent dix sols la travée, qui est composée de six toises quarrées, en toisant le joug des solives. Le blanc à huile vaut sept livres dix sols la travée : & la Peinture à détrempe, cinquante sols la travée.

La livre de *Fer* mise en œuvre, vaut deux sols ; & pour les grilles & treillis en saillie, six blancs ou trois sols, suivant qu'il y a plus ou moins de façon. Le Fer mis en œuvre vaut douze livres dix sols le cent : les grilles au moins quinze livres le cent. Si elles sont hâtées avec traverse, c'est six blancs ou trois sols la livre.

On donne pour toise de *Maçonnerie* ou gros mur en plâtre, pour façon seulement à l'Ouvrier, depuis quarante sols jusqu'à trois livres : & en fournissant tout par l'Ouvrier, elle vaut cent sols & six livres. A l'égard de la toise de gros mur en terre, chaux & sable, en fournissant les étayemens, chaux & sable par l'Ouvrier, elle vaut jusqu'à trois livres. La toise de mur de cour, clos & jardins, en fournissant tout par le Bourgeois, vaut depuis dix-huit jusqu'à vingt-deux sols.

Un mur de Charpente qu'on a latté & enduit, est estimé à Paris les trois quarts d'un mur de Maçonnerie ; & quand il est contre-latté, il vaut autant que le mur entier.

Le cent de *Chaume* coûte à façonner trente sols au plus, & vingt-cinq sols au moins sans l'arrivage. La travée de *Couverture de Chaume à neuf*, pour la peine de l'Ouvrier seulement, vaut depuis sept jusqu'à neuf livres.

Des Terres massives, & de leur foüille.

Pour sçavoir toiser les Terres massives, il n'y a qu'à sçavoir que la toise cube de Terre contient deux cent seize pieds ; & pour connoître le montant, il faut multiplier la longueur de la place par la largeur, & le produit par la hauteur. *Exemple*. La toise cube de terre ayant six pieds de tout sens, il faut multiplier six par six, qui est la longueur & la largeur ; cela produit trente-six pieds : & ce produit étant multiplié par six, qui est la hauteur, il viendra deux cent seize pieds cubes, dont est composée la toise cube : par cet exemple on peut toiser toutes sortes de places de terres, pour en connoître les toises cubes.

Il faut vingt-quatre tombreaux mediocrement chargez de terre, pour contenir une toise cube.

Quand on veut faire transporter des terres à la hottée, il faut sçavoir que quatre cent hottées de terre mediocrement chargées, font une toise cube. Il faut faire épreuve combien un homme pourra porter de hottées en une heure, & on pourra voir combien par jour.

Le prix de la foüille de la toise cube est different, suivant les Païs, la facilité ou la difficulté de la foüille. Elle va ordinairement depuis trente sols jusqu'à trois livres.

La foüille de la toise courante de fondation de mur de clôture de deux pieds & demi de creux, vaut jusqu'à cinq sols.

La toise carrée *de Tranchées* pour planter des espaliers, de trois pieds de creux, vaut dix à douze sols.

J'ajoute ici la maniere de faire de la Chaux, de la Brique & de la Tuile: parce que comme à la Campagne on a ordinairement sur son propre fond, les choses qu'il faut pour faire ces sortes de materiaux qui y sont toûjours nécessaires, soit pour bâtir ou pour reparer & entretenir; c'est une grande épargne que de les faire chez soi sans les acheter. Les bons Economes en ont toûjours leur provision.

Maniere de faire la Chaux.

Nous la faisons ordinairement de certaines pierres blanchâtres & dures, qui se trouvent dans la plûpart des montagnes & coteaux; mêlées souvent parmi la terre en forme de Carrieres: ils appellent ces pierres en bien des endroits du Mar le pour le distinguer de la Marne qui est une terre grasse & fossile, & du moëllon qui est tout en masse de rocher dans les carrieres.

Pour faire de la Chaux, on prend des pierres grasses & point graveleuses; on les hache avec une mauvaise serpe par morceaux de la grosseur de deux pouces, avant de les porter au four; & à mesure qu'on avance sous terre dans la Carriere d'où on les tire, on y laisse des piliers d'espace en espace, pour soûtenir les terres du dessus, & éviter les éboulemens & les enfondremens.

On fait les fours à Chaux ordinairement proche des Carrieres mêmes; & on les fait de briques cruës ou de pierres arrangées en rond comme un puy; le haut du four ouvert à fleur de terre, & le fourneau posé dans le fond, avec une ouverture en arcade sur le devant au bas du four. Les pierres qu'on en tire en le creusant servent à y faire de la Chaux: & quand ce four n'est que de passage, & qu'il ne doit servir qu'à faire deux ou trois fournées de Chaux, on ne prend point la peine de le maçonner.

Avant d'y mettre les pierres hachées que le feu doit convertir en chaux; on met au fond du four, environ la charge d'un cheval de bois de cordage ou de cotrets, & un peu de genets secs ou de bourées par dessus, afin que le charbon & les pierres qu'on y mettra ensuite ne coulent point en bas. Ensuite on jette dans le four six boisseaux de charbon de bois, puis trois boisseaux de marle ou pierres hachées dont on fait un premier lit; en étendant bien partout le charbon & les pierres par dessus. Au second lit on met quatre boisseaux & demi de charbon & autant de pierres: au troisiéme lit, six boisseaux de pierres sur quatre boisseaux & demi de charbon: au quatriéme lit de même; & ainsi

de suite jusqu'à ce que le four soit plein, ou tant qu'on voudra faire de chaux.

Cela fait on y met le feu par le fourneau, & on en bouche l'ouverture avec des morceaux de brique posées de bout pour qu'il n'y passe qu'un peu d'air, qui entretienne le feu. Il faut le nourrir du bas, jusqu'à ce que le four ne fume plus & que toute l'humidité en soit dissipée; & alors la chaux est faite.

Mais on doit prendre garde que quand la pierre est rougie dans le fourneau, il faut que le feu soit toûjours égal jusqu'à ce que la pierre soit calcinée: car si la flâme qui a commencée à passer entre les pierres demeure quelque temps abatuë, & que la chaleur du feu soit rallentie avant la fin de l'ouvrage, on ne pourra jamais faire de chaux avec ces pierres, quand en brûleroit cinquante fois autant de bois qu'il en faut ordinairement: parce que dans cet interval de chaleur les pores de la pierre que le grand feu avoit commencé à former se rebouchent, la matiere s'affaise & confond tout; ensorte que la flâme n'y trouvant plus ni les porcs ni les interstices qui y étoient auparavant, elle n'y peut plus remonter.

Quand on veut garder la chaux, ou empêcher qu'elle ne se fuse à l'air, aussitôt qu'elle est cuite, on la détrempe comme nous l'avons expliqué ci-dessus.

Ce que les Artisans appellent *Chaux à grande volée*, & qui est la plus estimée, ne differe de la précédente, qu'en ce que les pierres dont on la fait sont en plus grands morceaux, & on les cuit avec du bois au lieu de charbon entre-mêlé.

Maniere de faire la Brique.

La terre areneuse, graveleuse ni le bourbier sablonnenx ne sont point propres pour faire les bonnes briques; elles pesent trop & se détrempent à la pluye. La terre blanche qui tient de la craye, la terre rouge, ou même le sablon mâle rouge en font de bonnes; elles sont fermes, legeres & ne chargent pas beaucoup un bâtiment. On les fait en saisons convenables, pour qu'elles puissent sécher plus aisement.

Pour faire de la Brique, il faut avoir de bonne argile qui ne soit point sableuse; ou de la terre courte, qui n'est pas si forte que la terre grasse; ou bien mêler ensemble de l'argile & de la terre courte: tremper la terre avec de l'eau sans la noyer, la bien remuer avec une pelle, & la battre fort avec la tête d'un piquoir ou d'une hoüe. On range les moules ou cadres de bois sur une table, sur laquelle on jette un peu de sable bien sec, afin que la terre ne s'y attache pas: on met de la tetre dans les moules qu'on foule d'abord avec les mains, ensuite on passe rudement sur les moules un bâton bien poli qu'on a soin de tremper dans l'eau toutes les fois; on porte le moule de côté, & on le decharge de plat dans une place bien unie; puis on recommence en frotant le moule à chaque fois avec du sable bien sec. On laisse sécher la brique au Soleil à demi; ensuite on la taille en coupant avec un couteau tout ce qui nuiroit à la regularité de la figure: on met les briques sur le côté deux à deux à la hauteur de pied & demi, afin qu'elles séchent davantage; puis on les met en haye encore sur le côté, ce qui fait comme une espece de muraille, & on les range de maniere qu'il y ait un peu de jour entre les rangs, afin qu'elle séchent tout-à-fait. On les cuit ensuite dans des fours à grande volée, ou dans des fours ordinaires qui sont de moitié plus grands que ceux de Potiers.

A la Campagne, ceux qui ont de grands bâtimens de brique à faire ou à entretenir, épargent beaucoup en faiſant faire la brique chez-eux par des manœuvres. On leur donne par exemple 45 ſols du mille de brique; & à ce prix, en prenant la terre ſur votre fond, dans un endroit dont l'eau ne ſera pas éloignée, ils corroient, moullent & enfournent vos briques : & quand de plus on les oblige à les défourner, on leur donnera pour le tout, par exemple, trois livres pour chaque mille, à la charge de ne compter que celles qui ſe trouveront entieres, parce que'à la cuiſſon ou en les défournant il s'en trouve preſque toûjours environ un cinquiéme de caſſées. Moyennant ce prix, avec vingt-cinq cordes de bois que vous leur fourniſſez, ils cuiſent 30 mille de briques. Ils les font cuire en plain air, ſouvent en pleine Campagne & dans l'endroit même d'où ils ont tiré la terre pour les faire. Ils y dreſſent leur fourneau, arrangent leurs briques autour & par deſſus, tant plein que vuide ; & ils mettent à feu après avoir recouvert le tout de terre & de gazon, à peu-près comme on fait le charbon. Mais il faut un quart moins de bois pour les cuire dans une briqueterie ou four fait exprès ; & plus le four ſert de fois, moins il y faut de bois, parce qu'il eſt plus échauffé. On les fait à la Campagne à peu de frais, parce qu'on n'y employe que des briques cruës qui ne coûtent qu'environ 50 ſols le mille. On couvre le deſſus de ces briqueteries d'une charpente groſſiere & legere, avec des genets ou des bottes de chaume coupées en deux & entrelaſſées ſimplement avec la menuë charpente ; parce que cette couverture ne ſert qu'à preſerver le four de la pluye & de la gelée, & on la retire quand on y cuit des briques, ce qui ſe fait toûjours par un beau temps. On garde ces briques en magazin ou dans le four même, pour ſervir au beſoin, & on doit toûjours en avoir ſa proviſion.

Sur chaque fournée de briques on doit en faire quelques milliers qui ſoient arrondies en deſſous par un bout, pour faire aux murs de Colombiers des cordons de pluſieurs qui debordent & avancent les uns ſur les autres, afin que les fouines n'y puiſſent pas monter.

Pour notre Economie champêtre, les bons murs doivent ſe faire de pierres de meulieres ou de cailloux des champs, avec des chaînes & cordons de briques & bon mortier : & quand ces murs ſoûtiennent des terraſſes, on y coule de la chaux pour remplir toute la maçonnerie, & la rendre plus tenace & plus ferme.

Pour faire de la Tuile.

La terre à tuiles eſt moins commune que celle à briques & carreaux.

Il faut la tirer de longue main, afin que la gelée la compote; car plus elle eſt vieille, meilleure elle eſt. La bonne terre pour faire de la tuile, eſt une terre forte & graſſe, avec laquelle on mêle de la terre courte : ſi la terre eſt fort graſſe, il faut mettre le tiers de terre courte; & moitié ſi la terre n'eſt pas bien forte. Il faut faire tremper la terre pendant 24 heures ou un peu plus quand elle eſt fort ſéche, y jetter de temps en temps de l'eau ſans la noyer, la bien remuer avec la pelle; enſuite la bien paîtrir avec les pieds deux fois hors de l'ouvroir; puis on la jette dans l'ouvroir avec une pelle de tilleul, de tremble ou autre blanc bois qu'on trempe dans l'eau chaque fois qu'on prend

de la terre pour la jetter dans l'ouvroir ; on l'y paîtrit une troisiéme fois avec les pieds : on en fait une grosse masse ; on en prend à la fois un peu plus gros que la tête d'un homme, qu'on paîtrit encore avec les mains ; puis en le roulant sur une table on l'allonge, on le coupe par morceaux avec quelque méchante faucille. Le moule à tuile étant posé & arrêté sur une espece de table disposée en pente comme celles où les Chapeliers foulent leurs chapeaux, on jette du sable bien sec à l'endroit où est le moule ; & toutes les fois qu'on s'en sert, on le desséche ainsi en le trempant dans une manne pleine de sable bien sec : on jette avec force dans le moule ainsi preparé un morceau de la terre susdite, on le foule rudement avec les mains ; puis on le polit de l'aller & du retour avec une espece de plane de bois fort unie qu'on fait couler en appuiant fort sur le moule : ensuite on range les tuiles à plat sur une petite planche ; & quand il y en a huit ou dix, on va les mettre sur le côté le long d'une muraille en les serrant l'une contre l'autre ; on peut en mettre cinq ou six rangées l'une sur l'autre : puis on recommence d'autres rangées de la même maniere. Vingt-quatre heures après que la tuile a été ainsi moulée, on l'expose de plat dans une place bien unie : quand les tuiles sont à demi séches, on les range le long des murailles des bâtimens quand il y a du couvert suffisamment, sinon on les met dans les bâtimens même, pour les faire sécher à demeure : & quand elles sont entierement séches, on les expose au Soleil sur le côté appuyées l'une contre l'autre ; puis on les fait cuire au four.

Dans les Tuilleries bien rangées, il y a une Hâle qui est un lieu couvert & percé de tous côtez de plusieurs embrasures, par où le vent passe pour donner du hâle & faire sécher à l'ombre la tuile, la brique & le carreau, parce que le Soleil les feroit gerser & gauchir, avant que de les mettre au four.

Article III.

De la Foüille, des Fondemens & de la Maçonnerie.

Je viens de parler de la Foüille à la fin de l'Article précedent ; j'en parlerai encore au premier Chapitre de la seconde Partie : C'est pourquoi je passe tout d'un coup aux fondemens.

Des Fondemens d'un Bâtiment.

Lorsqu'on rencontre heureusement des fondemens naturels, c'est-à-dire, lorsqu'on bâtit sur le roc, sur le tuf ou sur une terre extrêmement solide, il ne faut point chercher d'autres moyens pour affermir les fondemens : mais s'il est sabloneux, ou que ce soit une terre remuée ou un Marais, alors il faut recourir à l'Art.

La meilleure terre pour asseoir les fondemens, est celle qui est pesante, massive & qui fait corps ; la noire passe pour la plus solide. On en trouve en quelques endroits qui est comme une argile couleur de plomb : la terre blanche ne vaut guere pour y fonder, parce qu'ordinairement elle est humide & sans liaison. Il se trouve des terres qui sont comme de gros graviers liez ensemble ; elles sont très-bonnes pour fonder : si on y trouve encore quelquefois de gros sablon rouge, il faut s'y arrêter, le sol en est ferme & très-assûré, Quelques-uns pour éprouver si une terre est propre pour des fondemens, en

prennent, soit qu'elle soit séche ou humide, la mettent sur un linge blanc, drap ou soie qu'ils secouënt après, & si cette terre ne laisse aucune tache sur ces étoffes, c'est une marque qu'elle est bonne pour y fonder ; au lieu que si elle y fait quelque impression, on ne doit point s'y fier.

Si le Terrain paroissoit un peu douteux, on peut s'assurer du sol en remplissant le fond de la tranchée, de grosses planches; ou en faisant des pilotis & plattes-formes qu'on pose dessus si également par tout, qu'il n'y en ait pas plus en un endroit qu'en d'autres ; principalement si l'Edifice s'éleve dans un lieu marécageux. La methode de metrre des grosses croutes de planches dans les fondemens est devenuë presque generale : on s'en trouve bien, parce que toute la masse du mur portant également sur la planche, le mur ne s'affaise point plus d'un bout que de l'autre, & il n'y a ni fente ni crevasse.

Lorsqu'on massonne dans l'eau, l'on employe du ciment fait de briques ou tuilots cassez, avec de la chaux sortant du fourneau & fraîchement éteinte. L'on met d'abord *des Pilotis* qui sont des pieux de bons bois de chêne ronds dont l'on ôte l'écorce, ou d'aulne ou d'orme ; on les enfonce le plus avant que l'on peut, autant plein que vuide, afin qu'ils ayent de la *nourriture*, c'est-à-dire que s'enflans par l'humidité, ils ayent assez d'espace : on remplit tout le vuide avec du charbon ; par-dessus les pieux, d'espace en espace, on met des *racineaux* qui sont des poutres de huit à neuf pouces, que l'on clouë sur la tête des pieux coupez d'égale hauteur ; & sur les poutres on attache de grosses planches ou ais de cinq pouces d'épaisseur dont l'on fait la *Platte-forme* qui est comme un plancher. Il y a des Païs où, entre les pieux & par-dessus les planches, on met des sacs pleins de laine en forme de matelats, parce que la laine bien pressée & grasse comme elle est ne pourrit pas dans l'eau, & entretient le fondement en bon état. Quelques-uns y mettent aussi du charbon. C'est sur cette platte-forme que l'on massonne avec de la pierre proportionnée à la qualité de l'Ouvrage.

Ces plattes-formes étant posées, on met dessus de bon libage, qui sont des grandes pierres plattes dont on fait une bonne liaison avec du mortier ; puis on éleve les fondemens jusqu'à rez-de-chaussée.

Pour en faire de bons, il faut, outre la qualité du sol, observer les largeurs & les épaisseurs des murs qui sont construits en terre ; si ceux qui sont hors de terre sont déterminez à deux pieds, les fondemens en doivent avoir trois : ainsi les tranchées seront creusées de pareille largeur. Si les murs n'ont que vingt pouces hors de terre, les fondemens en auront trente ; & ce mur ne peut être de moins que d'un quart de retraite tant dedans que dehors. Il est encore bon d'observer que le mur de fondement soit plus large par le bas que par le haut, ce qui se fait en le conduisant toûjours par une petite retraite, sur-tout par le dehors du bâtiment : enfin, si le mur hors de terre a plus d'épaisseur que celle qu'on a marqué, on reglera celle des fondemens sur la proportion qu'on a dit ; souvent même on fait les fondemens plus épais de moitié que les murs exterieurs, quand ils doivent porter un grand poids.

Si l'on bâtit dans un Terrain ferme, celui qui bâtit doit juger par la grandeur & la hauteur qu'il veut donner à son bâtiment, quelle profondeur est nécessaire aux fondemens pour plus grande sûreté. On leur donne d'ordinaire la sixiéme partie de la hauteur de l'Edifice, pourvû qu'il n'y ait point de cave

ou d'autres lieux fouterrains : & quant à l'épaiffeur, on leur donne le double de celle du mur qui doit être élevé deffus.

Il faut auffi élever les fondemens par retraites, & on fait les diminutions égales de chaque côté, afin que le milieu du mur tombe à plomb fur le milieu du fondement.

Pofition des Pierres de Taille, Préceptes & autres Diverfitez.

On appelle *Joints* de pierre, les intervalles qui font entre les pierres : les *Joints des Lits*, font ceux qui font entre les pierres pofées les unes fur les autres ; & les *Joints Montans*, font entre celles qui font mifes à côté les unes des autres.

Le *Parement* d'une pierre eft le côté qui doit paroître en dehors du mur.

On ne fe contente pas de garnir de natte les groffes civieres, comme je l'ai déja dit ; on a encore des *Torchons* ou torches de paille qu'on met fous les pierres, de crainte qu'elles ne s'écornent, lorfqu'on les taille, qu'on les porte en befogne, ou qu'on les pofe fur le lit : les Anciens, pour empêcher que le parement des pierres ne fe gâtât, les tailloient groffiérement en rond ; & lorfqu'elles étoient fur le tas, ils avaloient & abattoient cette rondeur.

Differentes Maffonneries.

Toutes les efpeces de Maçonnerie fe reduifent aujourd'hui à cinq. 1°. La Maçonnerie en liaifon, eft celle qui eft faite de carreaux & de boutiftes de pierres bien pofées en recouvrement les unes fur les autres. 2°. La Maconnerie de Briques. 3°. La Maçonnerie de Moëllons bien équarris, pofez de niveau & piquez en leur parement : 4°. Le limofinage fe fait de moëllons pofez fur leur lit en liaifon, fans être dreffez en leur parement. 5°. La Maçonnerie de blocage fe fait de menuës pierres jettées à bain de mortier.

La premiere efpece de maçonnerie des Anciens, étoit la maçonnerie maillée, qu'on appelle en échiquier : elle fe fait de pierres carrées dans leur parement pofées, enforte que les joints vont obliquement, & que les diagonales font l'une à plomb & l'autre de niveau.

Differentes Affiettes.

Pierres *Parpeignes* & *Boutiffes*, *Harpes*, *Chaînes* & *Queuës*, font toutes differentes manieres d'affeoir les pierres de taille.

On dit une pierre *Boutiße* & *Parpaing*, quand la longueur de la pierre traverfe la muraille & fait face des deux côtez : car *faire Parpaing*, c'eft faire face des deux côtez ; & *Boutiffe*, c'eft quand la plus grande longueur de la pierre eft dans le corps du mur, & que le bout ou tête de la pierre fait face.

On nomme *Harpes* ou *Pierres d'attente*, celles qu'on laiffe paffer au-delà du mur qu'on bâtit, pour les enlier avec une autre muraille. On les appelle *Naiffance*, lorfqu'elles font laiffées pour former une voute.

La *Chaîne* eft une pille de pierres mifes les unes fur les autres en liaifon, pour porter des poutres ou fortifier une muraille. On les nomme auffi *Jambes foupoutres*, ou *Pieds droits*, quand elles foutiennent des poutres. Mais les Chaînes ne font pas toûjours de pierres de taille : elles ne font fouvent que de moëllon, de briques ou de caillou maffonné à chaux & à fable : lorfque les murs font de moindre matiere. On

On apelle *Queuës*, les grosses pierres qui servent à faire des liaisons en dedans des murs, soit *Boutisses* ou autres. On nomme aussi quelquefois *Queuës* ou culs-de-lampe, les roses qui sont aux clefs des voutes de pierre.

Pour bien bâtir, il faut 1°. mettre des pierres en parement, & d'autres en boutisse alternativement. 2°. On ne les doit jamais *déliter*; au contraire il faut toûjours les mettre sur leur *lit*, & les poser sur celui de dessus quand elles sont exposées à découvert. 3°. On ne doit jamais travailler par *Epaulées*, à moins qu'il n'y ait necessité. 4°. On doit *donner du fruit* à une muraille autant qu'elle en demande, suivant sa portée & son usage.

Je viens d'expliquer les Termes de *Parement* & de *Boutisse* : ainsi pour qu'on entende ces Regles, il reste à dire ce que c'est que *Lit*, *Délit*, *Epaulées*, & *donner du fruit*.

Lits des Pierres.

La plûpart des Pierres naissent dans les carrieres par lits, de sorte qu'elles sont comme les feuillets d'un livre mis les uns sur les autres : c'est pourquoi si les pierres ne sont mises de plat, tous ces feuillets qui se trouvent *de champ*, & à contre-sens, & pour mieux dire hors de leur situation naturelle, s'écartent ; ainsi on dit qu'une pierre *se délite*, lorsqu'elle se fend par feuillets : on dit aussi *déliter* une pierre, ou la *poser en délit*, lorsqu'on ne la pose pas sur son *lit*, c'est-à-dire de plat, comme elle croît dans la carriere : elle est très-aisée à se fendre quand elle est délitée, & elle ne peut pas porter de grand fardeau ; c'est pourquoi le marbre est excellent, parce qu'il n'a point de lit & se peut mettre en tous sens : il y a aussi des pierres dures qui ont la même proprieté ; mais il ne s'en trouve pas pour faire de grandes pieces.

Il faut aussi remarquer que comme les pierres sont presque toutes par lits dans les carrieres, elles ont chacune deux lits, celui de dessus & celui de dessous : les lits de dessous sont plus durs que ceux de dessus ; c'est pourquoi il faut renverser les pierres & mettre le lit le plus dur dessus, lorsqu'on les employe à découvert, comme pour couvrir des Terrasses où pour faire des Dales.

Epaulées.

Travailler *par Epaulées*, faire des fondemens ou des murailles *par Epaulées*, lorsque les Massons achevent de les élever par un bout, de la hauteur qu'ils doivent avoir, & que le reste demeure plus bas, faisant leur ouvrage par morceaux & à diverses reprises ; ce qui n'est pas un bon travail : car il faut mettre toutes les assises de pierre à niveau, afin que la maçonnerie soit bien liée, qu'elle s'affaisse également, & ne soit que comme une seule masse. Il y a pourtant des Ouvrages qu'il faut faire *par Epaulées*, pied à pied & par reprises, comme pour reprendre peu à peu une muraille qui est en peril, ou pour soûtenir des terres mouvantes.

Etayemens.

Pour *étayer* un bâtiment, on se sert de plusieurs pieces de bois : premierement on en couche deux contre terre, qui se nomment *Racineaux* ou Couches : sur ces deux on en met une autre qui s'appelle *Patin*, qui est disposé en sorte qu'il ne pose que par les bouts sur les Racineaux : sur le Patin on

pose l'*Etaye*, qui est une piece de bois toute droite ou un peu panchée, laquelle porte quelquefois une autre piece de bois couchée de long qui est mise comme une femelle que l'on nomme *Chapeau*, pour soûtenir avec plus d'étenduë la charge qui pose dessus.

Pour revenir à la suite de la construction de nos murs qui n'a été interrompuë que par l'avis donné sur les Epaulées, à l'occasion desquelles j'ai parlé des Etayes. On doit *donner du fruit* à une muraille, c'est-à-dire, ne la pas élever à plomb; mais lui donner un peu de talus à mesure qu'on l'éleve. Il y a des Massons qui leur donnent un pouce & demi de fruit sur la hauteur de douze pieds : mais il vaut mieux se regler sur l'épaisseur & la hauteur du mur, sur le poids qu'il supporte ou qu'il soûtient : par exemple, si c'est un mur de Terrasse, il y en a qui donnent le fruit par de petites retraites qu'ils font sur le mur en le diminuant d'épaisseur d'espace en espace seulement : d'autres donnent le fruit en bâtissant tout le mur en talus; en ce cas on donne aux grands murs le cinquiéme ou le sixiéme de leur hauteur; aux murs de 12 à 15 pieds de haut, un neuviéme; depuis 15 pieds jusqu'à vingt, un huitiéme; pour les petits murs de 6 à 7 pieds de haut, un douziéme, & ainsi des autres à proportion.

Il faut aussi *escarper les Fondemens*, c'est-à-dire, les relever par recoupemens, & faire en sorte que la diminution soit égale de chaque côté, afin que le milieu du mur tombe à plomb sur le milieu du fondement. Quand c'est un mur qui ne sert qu'à soûtenir des terres, on l'éleve tout en talus en dehors; & pour écouler les eaux de la Terrasse, on fait d'espace en espace dans le mur, des ouvertures longues, étroites & perpendiculaires, qui s'appellent des *Barbacanes*, *Canonieres* ou *Vantouses*, avec des éperons de Maçonnerie qui avancent dans le massif de la Terrasse : & y couler de bonne chaux détrempée, pour bien remplir & lier le tout.

Arraser un mur, c'est en mettre toutes les pierres à niveau & le faire de hauteur égale par tout. Il est bon d'*arraser* autant que l'on peut tous les Ouvrages, ils en sont plus forts & mieux liez.

On appelle *Consoles* dans les Bâtimens, les pieces saillantes qui servent à soûtenir des Corniches, ou à porter des figures des bustes ou des vases : tous les membres saillans, c'est-à-dire, tous ceux qui avancent en dehors, doivent avoir leur saillie égale à leur hauteur.

Lorsqu'en bâtissant on met en façade, des pierres non taillées, pour y faire ensuite quelque Ouvrage, comme Chapiteau ou armes, on nomme cela des *Boßages*. Le Luxembourg à Paris a quantité de Bossages : & il y a un art pour joindre les Pierres en Bossages, & les faire avancer au-delà des endroits où sont les joints.

Un Ouvrage *rustique* ou *ordre-rustique*, c'est quand les pierres, au lieu d'être travaillées poliment & uniment, sont taillées rustiquement ou piquées grossierement & sans ordre.

En fait de Grais ou de Moëllon, on dit *smiller*, *esmiller*, & par corruption *écheviller*; c'est piquer le grais ou le moëllon avec la smille, qui est un marteau à deux pointes propre à cet usage.

Differentes façons de Murs.

On fait les murs de Maçonnerie, de grosses pierres de taille, de briques;

de moëllon ou de pierrailles & cailloux. Ceux de grosses pierres sont d'une grande dépense : les autres conviennent assez aux bâtimens simples , & sont fort ordinaires à la Campagne. On en dispose les cailloux & les briques en échiquier , par angles & de plusieurs autres manieres : souvent même on entremêle ces differens materiaux ; & la plûpart des anciennes Villes de Province sont encore bâties de charpente & de briques entre-lardées.

On fait de plus à la Campagne , des murs legers de maçonneries grossieres , dont il sera parlé ci-après sous le titre de *Hourdages*.

Les Anciens faisoient encore des murs de Remplage , qu'ils nommoient *murs à coffres* : pour cela ils mettoient *de champ* , c'est-à-dire , sur leur largeur , certains ais qu'ils disposoient suivant l'épaisseur qu'ils vouloient donner à leur muraille ; & ils remplissoient ces ais de mortier & de toutes sortes de pierres.

Il est bon de veiller sur les Massons & Manœuvres , soit qu'ils travaillent à la toise , à la tâche ou à la journée ; pour qu'ils fassent bien le mortier , qu'ils donnent les retraites & les aplombs nécessaires , & qu'ils emploient bien leurs materiaux , sans rien perdre ni prodiguer.

Mais aussi comme ils ne peuvent pas faire un bon Ouvrage avec de mauvais materiaux ; il ne faut point trop tendre à l'épargne ; ce qui n'est que trop ordinaire à la Campagne , où pour un ménagement de bagatelle , on est souvent obligé de bâtir deux mauvaises fois pour une bonne. Pour éviter le double embarras & la double dépense , il faut toûjours employer de bons materiaux ou du moins de passables ; y en mettre assez ; & sur-tout être diligent à réparer , parce que les bâtimens en desordre déperissent de jour en jour.

Hourdages ou *Maçonneries grossieres & legeres.*

Hourder , c'est massonner grossierement.

Je mets au rang des Maçonneries legeres , 1o. les murailles simples qui se font aux Champs & à la Ville , de charpente lattée ou même contre-lattée qu'on charge de plâtre ou de terre avec un enduit par dessus.

2o. La Limosinerie , le saumurage , la bauge & le torchis. Ces sortes d'ouvrages quoique rustiques ont leur utilité à la Campagne , parce qu'ils coutent peu , & qu'on y employe ce qu'on trouve sous sa main. Aussi s'ils durent moins qu'une grosse maçonnerie , on les renouvelle plus souvent.

La *Limosinerie* est une construction de fondemens & de murs faite avec du moëllon & du mortier sans parement de pierres. Les Limosins ont donné ce nom à cette sorte d'Ouvrage , parce que c'est celui de la plûpart des Manœures de leur Province.

Le Saumurage est un mur de Moëllon ou de cailloux , qui n'est élevé hors de terre que d'environ trois pieds , & sur lequel on pose la charpente qui acheve le mur , quand tous les pans en sont lattez , chargez , enduits & couverts. On appelle en quelques endroits cette Maçonnerie basse qui porte la charpente , *des solins* ou solinages : & cet Ouvrage est très-commun en bien des Provinces , & il ne laisse pas que de durer , parce qu'il ne porte que de la charpente qui est peu exaucée.

Pour rendre cette maçonnerie meilleure , on la renforce par quelques chaînes de briques , ou par quelques grais qu'on y met d'espace en espace entre

ceux des encognures qu'on place sous les poteaux corniers, afin que le bâtiment soit mieux soûtenu. On n'acheve la maçonnerie du pied, qu'après que toute la charpente est achevée, montée, chevillée & placée à demeure; pour que tout l'Ouvrage soit mieux joint & ne fasse qu'un corps.

La Bauge n'est autre chose que de la terre franche mêlée avec de la paille ou du foin hachez, bien paitrie & bien corroyée. On s'en sert beaucoup dans les Païs où la pierre & le plâtre sont rares. On appelle aussi *murs de Bauge* ceux qui ne sont faits que de cailloux liez avec de la Bauge seulement; la plûpart des chaumieres sont ainsi faites. Quand la Bauge s'applique sur de la charpente, comme pour Granges, Etables & autres menus bâtimens, ils appellent cet Ouvrage *du Torchis*: parce que le pan de bois ou charpente qui n'est ordinairement qu'un assemblage de quelques mauvais petits poteaux lattez, étant dressé on prend de la Bauche, on la tortille autour de certains bâtons en forme de torches, d'où vient le nom de *Torchis*; on appelle ces bâtons des Palissons ou Palots, & on les met avec force dans les entailles entre les bois de la charpente, à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre: quand tout le mur est ainsi chargé, on en crépit la surface avec de la même Bauge bien corroyée, on l'unit avec la truelle, & si on veut on la blanchit avec du lait de chaux. On garnit aussi des planchers à la Campagne de cette même matiere.

Cette espece de cloisonage est de bien petite dépense; aussi est-elle legere & de peu de défense: on pourroit cependant la rendre plus solide, si on ne vouloit pas tant courir à l'épargne: par exemple, si la charpente du mur de Bauge étoit plus serrée, les palissons n'ayant pas tant de longueur, en seroient plus forts: il est bon d'observer encore, de ne point employer de bois vert pour faire ces bâtons, parce que quand il vient à sécher il se resserre & n'est plus arrêté; ainsi la muraille branle & tombe en ruine en peu de temps. Ces palissons doivent être de bois de chêne & de fente; ils valent mieux que lorsque ce ne sont que des rondins ou du branchage; plus la terre est détrempée, meilleur en est le Torchis. Il faut prendre garde de n'y point trop mettre d'eau, ni trop peu; mais de faire avec cette terre comme une espece de pâte qu'on puisse manier lorsqu'on l'employe, en sorte qu'elle se lie bien l'une à l'autre.

Des Enduits ou *Crepis*.

Il faut crepir tous les murs, même ceux de hourdage & de bauge, afin qu'ils ne deperissent pas si vîte à l'eau, au Soleil & à l'air.

Les enduits dont on couvre les murs, se font avec de la chaux & du ciment ou du sable: ou bien avec du plâtre ou du stuc, qui servent en même temps à les blanchir. Le stuc se fait avec du marbre blanc bien broyé & sassé, & de la chaux.

Pour faire de beaux & bons enduits, il ne faut pas employer le sable aussitôt qu'il est tiré de la terre; il fait sécher le mortier trop promptement, ce qui fait gerser les enduits: à la difference des gros murs de maçonnerie, pour lesquels il ne faut pas que le sable ait été long-temps à l'air.

On fait aussi des enduits de badigeon, comme nous l'avons dit ci-dessus.

On fait même des enduits de simple bauge à la Campagne, en la couchant avec la truelle sur les murailles, qui sont de la même bauge: & quand

on veut, on les blanchit avec du lait de chaux faute de plâtre.

On se sert aussi beaucoup à la Campagne, *de Blanc-en-bourre*, qui est une espece d'enduit fait de terre, & recouvert de chaux mêlée de bourre.

On fait aux Indes, un Crepis avec de la chaux vive mêlée avec du lait & du sucre; & après en avoir enduit les murailles, on les polit avec une agathe: ce qui les rend unies & luisantes comme une glace de miroir.

On blanchit les appartemens & les murailles à huile ou à détrempe; à la Campagne on se contente souvent d'appliquer par dessus l'enduit quelques couches d'eau de chaux. Je parlerai ci-après du Blanc des Carmes & de plusieurs autres Blancs.

ARTICLE IV.

De la Charpente & de la Menuïserie.

Le Bois de Charpente doit être coupé long-temps avant que d'être mis en œuvre, parce que lorsqu'on l'employe vert il est sujet à se gerser, à se fendre ou du moins à se retirer, ce qui gâte l'Ouvrage: Il ne le faut point prendre flacheux, ni plein d'aubier; *Flacheux* veut dire un Bois dont le carrelage n'est qu'imparfait, ce qui le rend difficile à mettre en œuvre, à toiser & à réduire au cent: *l'aubier* est une partie molle & blanche qui est entre le vif & l'écorce de l'Arbre; les Ouvriers l'appellent le lard du Bois; c'est une chose qui y est très-préjudiciable, qui le corrompt & le fait pourrir en peu de temps, à cause des vers qui s'y mettent & qui se communiquent au bois voisin.

Le Bois *roulé* n'est pas meilleur à mettre en œuvre; il jette en dehors des rognes ou mousses qui sont comme des Champignons ou mousserons: c'est un Bois qui a été battu des vents pendant qu'il étoit en seve: il ne peut passer que pour de très-petits Ouvrages.

Il ne faut pas non plus employer de bois échauffé, venté, ou sur le retour, parce que les petites taches blanches, noires & rousses qui s'y forment, le font pourrir bien-vîte. Les bois doivent encore être non seulement vieux coupez, mais bien secs quand on les employe, afin qu'ils ne se déjettent point.

Il faut, autant que l'on peut, en mettant le Bois en œuvre, principalement en fait de Charpenterie, laisser de la separation entre les bois, afin que le vent y puisse passer; en sorte que les plattes-formes, poutres & solives ne touchent jamais le mortier ni le plâtre qui échauffent & pourrissent le bois; c'est pourquoi on maçonne autour avec de la terre ou de la brique, ou on y met des planches; quelques-uns même laissent toûjours quelque petit trou au bout des poutres, ou les font aller de longueur jusques au bout de la maçonnerie, en sorte que les deux bouts de la poutre arrassent le mur en dehors, pour que le vent puisse les rafraîchir. Les pieces de bois équarris doivent être *mises de champ*, c'est-à dire, posées sur la partie la moins large: & quand elles *bombent*, c'est-à-dire, qu'elles font l'arc, il faut mettre le bombement dessus; c'est ce qu'on appelle les *mettre sur leur fort*: elles ont en ce sens beaucoup plus de force & ne ployent gueres; de même que toute sorte de bois étant mis debout peut porter un grand fardeau, au lieu qu'il peut rompre & plier quand il est couché: ce qui est le contraire des pierres de taille.

On vend à Paris le bois de charpente au cent de pieces; & la piece doit avoir douze pieds de long, & six pouces en carré; de sorte qu'elle contient

trente-six pouces sur douze pieds de long : le cent de bois Marchand se compte à cent quatre. Mais en fait deMenuiserie on n'estime point à la piece de bois, mais à l'ouvrage entier.

Quand on choisit les bois dans les Forêts, il faut preferer pour bâtir, ceux qui croissent au Midi, à ceux qui viennent du côté d'Occident ; les premiers sont pourtant souvent situez dans les endroits si chauds, que l'humeur en est trop desséchée : c'est pourquoi on choisit plûtôt ceux qui sont du côté de l'Orient ou du Septentrion ; ils sont les meilleurs, parce que le froid en conserve la nourriture, & l'humeur y est mieux distribuée, mieux cuite & mieux digerée ; on le connoît même aisément, parce qu'ils y croissent plus haut, sont plus gros & ont un fil plus droit & l'écorce quasi unie & avec peu d'aubier : quand on les met en pieces aussi-tôt qu'ils sont abattus, ils sont sujets à se gerser & se fendre, à cause de leur grande humidité, ce qui vient souvent de la force & de la bonté du bois, comme le disent toûjours les Charpentiers. Le temps le plus propre pour abattre les bois dans les Forêts, est dans les trois derniers mois de l'année, parce qu'alors ils ont moins de séve ; il y a bien des gens qui prennent pour cela un lendemain de pleine Lune & tout son décours, parce qu'ils prétendent que tous les corps ont alors moins d'humidité. Il faut laisser les bois abattus trois mois dans la Forêt avant que d'y toucher, pour qu'ils s'affermissent & se consolident.

Le Chêne est le bois le plus fort & le meilleur à bâtir sur la terre ou dans l'eau, parce qu'il ne se pourrit pas.

Le Chastaignier est assez d'usage & bon pour la charpente : pourvû qu'il soit à couvert de l'humidité & des injures de l'air.

Le Sapin n'est bon qu'en solives & en poûtres ; encore faut-il en enfermer les bouts dans les murs, de sorte que la chaux ne les touche & ne les échauffe point.

Le Noyer sert beaucoup aux Menuisiers, sur-tout pour les Ouvrages délicats & variez à la vûe. Pour en cacher les nœuds ou les fentes, ces Artisans les remplissènt de *Futée*, c'est-à-dire, de poudre ou scieure de bois mêlée avec de la colle forte : ou bien d'un mastic composé de cire de raisine & de brique pilée ; ce mastic vaut mieux que la futée, n'étant pas sujet à se gerser.

Le Bois de Menuiserie doit être encore plus vieux coupé & plus sec que celui de charpente.

Il est bon de sçavoir, que quand on attache des Lambris contre les poûtres ou solives, il faut laisser de petits trous, afin que le vent y passe & qu'il empêche que le bois ne s'échauffe l'un contre l'autre ; car il peut arriver des accidens par les lambris attachez aux planchers contre les solives ou poutres que la pesanteur du bois fait affaisser & arrener, & même se corrompre & gâter sans que l'on s'en apperçoive.

Les Menuisiers qui travaillent en grosse besogne sont appellez *Menuisiers d'assemblage* ; à la difference de ceux qui travaillent à des cabinets & à des pieces de rapport & de marqueterie, lesquels on nomme *Menuisiers de Marqueterie* ou *de Placage*.

Examen de toutes les pieces de Charpente qui entrent dans une Maison.

La connoissance en doit être également agreable & utile à ceux qui font bâtir à la Ville ou à la Campagne.

Les *Sablieres* sont de grandes pieces de bois qu'on pose de leur longueur & de plat, ou sur leur haut, ce que les Ouvriers appellent de champ, & toûjours sur leur fort; elles ne doivent avoir de grosseur au plus que la moitié des poutres; il y en a à tous les étages du bâtiment, & c'est dans ces pieces qu'on emmortaise celles qui sont debout.

Les *Plattes-formes* soûtiennent la charpente de la couverture, & se posent sur le haut de la muraille où doit être l'entablement.

Les *Poteaux* sont de plusieurs sortes; les *Poteaux Corniers*, ce sont les gros Poteaux qui font les encognures d'un bâtiment, & qui portent les poutres ou sablieres en cloisonnage. Les *Poteaux de Croisées*, sont les pieces de bois qui sont debout & qui forment les deux côtez de la Croisée. Les *Poteaux d'Huisseries* & ceux de *Remplage* ou *de Pan*, se mettent entre les autres Poteaux. On place les *petits Poteaux* au-dessous des apuis des Croisées; & les *petits Potelets*, tant au-dessus des portes & des fenêtres, qu'aux exhaussemens des entablemens.

La *Croix de Saint-André* sert à remplir & entretenir les *Guettes* qu'on pose en contre-fiche, & qui ont la figure d'une demi-croix de Saint-André. Les *Guettrons* sont de petites guettes qui se placent d'ordinaire sous les appuis des Croisées, aux exhaussemens sous les Sablieres d'entablemens sur les linteaux des portes, dans les cloisons du dedans, & aux joints des lucarnes.

Les *Linteaux* se mettent au-dessus des portes & des fenêtres.

Les *Lambourdes* sont les pieces de bois qu'on met sur le plancher pour y attacher des ais ou du parquet : on appelle aussi *Lambourdes*, les pieces de bois qui sont aux côtez des poutres, & où il y a des entailles pour poser les solives. L'espace qu'il y a d'une solive à une autre, s'appelle *Entrevous*; & ces Entrevous se font avec des ais, du plâtre ou autrement : on nomme ais d'Entrevous, ceux qui portent l'aire du plancher.

On nomme *Entrait*, la piece de bois qui soûtient les arbalêtriers & les solives des planchers en galetas; les *Jambes de force* celles qu'on pose sur les tirans pour porter & servir de Jambes à l'entrait; on les y attache avec des liens au-dessous par tenons & mortaises, & elles s'assemblent par en-haut dans le *Bossage* du poinçon. *Le Bossage* sur des pierres, est, comme je l'ai déja dit, lorsqu'en bâtissant on laisse des pierres non taillées, pour y faire quelque Ouvrage; il y a aussi des bossages sur les pieces de bois, comme aux engins. Quant aux entraits dont je viens de parler, on appelle en general *Entraits*, les pieces de bois qui traversent & qui lient deux parties opposées dans la couverture; il y a le grand & le petit Entrait; on nomme particulierement Entraits ou Tirans, les pieces qui soûtiennent le Poinçon, & qui posent sur les forces.

Le *Poinçon* s'assemble & se met sur le milieu de l'Entrait avec les *Jambettes* sous les Arbalêtriers & les doubles Entraits assemblez de niveau ou en contre-fiche dans les Albalêtriers, ce qui forme *la Ferme* entiere. On appelle Poinçon, une piece de bois qui est toute droite sous le faîte d'un Bâtiment, & qui sert pour l'assemblage des fermes faîtes ou sous-faîtes, bien qui aide à suspendre un Tirant ou une Poutre qui a trop grande portée; & en ce cas on attache au Poinçon une soûpente de fer, un boulon ou un étrier.

Sur les Arbalêtriers se posent des *Taßeaux* à mortaises & à tenons, avec chantignolles au-dessous, pour soûtenir chaque *cours de panne*.

Les *Arbalêtriers* ou *Petites Forces*, sont les deux pieces de bois qui vont se joindre au haut du Poinçon, & qui avec un seul Entrait font la petite ferme.

Cours de Pannes, sont un, deux ou trois rangs de Pannes les uns sur les autres; & les *Pannes* sont de longues pieces de bois sur lesquelles on applique les chevrons; elles passent en travers sur les fermes. On met de chaque côté d'une couverture autant de cours de pannes qu'on le juge à propos pour la portée des chevrons.

Les *Tasseaux* sont les pieces qui portent les pannes, & les *Chantignolles* sont celles qui soûtiennent les Tasseaux; il faut qu'elles soient *Embrévées*, c'est-à-dire, posées dans une entaille faite quarrément, sur l'Arbalêtrier à la profondeur d'environ un pouce par enbas, & bien arrêtées avec des chevilles de bois.

Les *Chevrons* sont des pieces sur lesquelles on pose la couverture du Bâtiment. *Brandir le chevron sur la panne*, c'est le mettre sur la panne, les percer tous deux & y mettre une cheville de bois quarrée qui les traverse. Le *Chevron de Croupe* monte depuis la platte-forme jusqu'au haut du Poinçon où il se met *par-à-bout*, c'est-à-dire, par Embrévement dans une entaille faite exprès pour l'empêcher de pousser; il tient dans le bas à tenons & mortaises dans le *Blochet*, ou dans les *Pas* quand il n'y a point de Blochet & qu'il n'y a qu'une Sabliere en platte-forme. On met quatre chevrons à la latte à tuile de quatre pieds de longueur.

On appelle *Tenon*, le bout d'un piece de bois qui entre dans une *mortaise*, qui est l'ouverure faite dans le bois pour y assembler les tenons; & les côtez du Tenon s'appellent *Epaulement*, principalement le côté qui n'est pas diminué comme l'autre, afin de donner plus de force à la piece de bois. Les *Pas*, sont des especes d'embrévemens taillez dans la Sabliere ou Platte-forme, espacez d'un pied l'un de l'autre pour avoir quatre Chevrons à la latte; les *Blochets* sont des pieces de bois qui tiennent en état les Chevrons de Croupe & les jambettes des couvertures; on pose les Blochets sur les Sablieres des Croupes & des longs Pans.

La *Ferme* est un Assemblage en triangle des pieces de bois qui sont au-dessus de chaque travée. C'est sur elle que posent les autres pieces qui portent la couverture. Elle s'entaille avec les Blochets sur les Sablieres qui sont assemblées l'une à l'autre avec des entre-toises, de maniere qu'elles ne font que la largeur du mur qui les porte.

Il y a de grands & petits *Esseliers*, particulierement où il se fait des *Croupes* que l'on nomme *Petits Eßeliers dans les Grands*. Esseliers de *Fermes*, Esseliers de *Croupes*, *grands* Esseliers, ce sont des pieces de bois qui s'assemblent diagonalement à deux autres, faisant angle obtus, à la difference des *Liens* qui font le même effet à deux pieces assemblées à angle droit aux Arrestiers ou aux Coyers : lorsqu'ils sont cintrez, on les nomme *Courbes ralongées*. Les *Eßeliers* se mettent sous les Arrestiers & les Coyers, & les *Liens* sous les Chevrons & les Entraits. Ce qui se nomme *Courbe* sous les Fermes, s'appelle Courbes ralongées, quand elles sont sous les Coyers & les Arrestiers; & les

les *Courbes* ne ſont autre choſe que les liens & les eſſeliers qui ſont Courbes; il y a encore les petits Eſſeliers qui s'aſſemblent dans les grands, & qui ſont ceux qui portent des empanons pour aller joindre le grand Eſſelier.

Les *Goußets*, ſont les pieces qui ſe mettent dans les enrayeures d'un entrait à l'autre ; & les enrayeures ſont les entraits des fermes d'aſſemblage.

Le *Coyer* eſt ce qui va d'un poinçon ou d'un gouſſet à l'arrêtier, & dans lequel ſe met au-deſſous le grand Eſſelier.

L'Embranchement eſt une piece de bois qui ſert ſur les couvertures de petit entrait dans l'empanon & le coyer, & qui les lie l'un à l'autre.

L'Empanon eſt un chevron qui ne monte pas juſqu'au haut du faîte, mais qui doit s'aſſembler à l'arrêtier avec tenons & mortaiſes du côté des croupes & des longs pans, ſans y employer de clouds.

Les *Arrêtiers* ſont les pieces de bois qui vont des quatre encognures d'un Bâtiment en croupe, s'attacher au haut des poinçons, & par embas dans des pas ou blochets.

Le *Faîte* eſt la piece de bois qui fait le haut de la Charpente d'un Bâtiment, & où les Chevrons ſont arrêtez. Les *Sous-faîtes* ſe poſent au-deſſous des Faîtes.

La *Contre-Fiche* eſt une piece de bois qui appuye contre un autre comme pour l'étayer.

Les *Contrevents* ſont des pieces de bois qui ſe mettent aux grands Combles, en croix Saint-André ou en contre-fiche, pour entretenir & *contreventer* du haut d'une ferme en bas de l'autre, & pour empêcher le *Hiement* des fermes & chevrons, c'eſt-à-dire, pour empêcher que les grands vents ne les faſſent aller de part & d'autre. Dans les lieux expoſez aux gros vents & aux grandes pluies, la charpente des couvertures & tout ce qui eſt au-deſſous ſouffrent & dépériſſent beaucoup dans les coins ou angles de rencontre, où la pluie & le vent font toujours effort : c'eſt pourquoi au lieu d'y faire la charpente à angles, on arrondit les coins par des pieces courbes ou autrement; afin que ces coins étant ouverts & évaſez, l'eau & le vent coulent également ſur toutes les couvertures, & elles ont beaucoup plus d'égoût.

Les *Liernes* ſervent pour les planchers en galetas, & s'aſſemblent ſous les faîtes d'un poinçon à l'autre.

L'Enchevêture s'entend des deux ſolives qui terminent la longueur des cheminées. Le *Chevêtre* s'employe pour en terminer la largeur, & pour ſoutenir les ſoliveaux qui s'emmanchent dedans avec tenons à mordans.

Sur tout ce détail des pieces de charpenterie qu'on vient de donner, on peut, en s'en faiſant une petite étude, ſçavoir toutes les parties d'un Bâtiment conſtruit en bois, & devenir par-là ſoi-même ſon Architecte.

Au reſte, les *Portes*, à la campagne, doivent être ſimples, mais de bonnes planches de chêne, aſſemblées *en rainure*, c'eſt-à-dire par canal fait dans le bois ; cet aſſemblage eſt le plus fort, & celui qui dure le plus. Il y en a un autre qui ne ſe fait qu'avec des planches miſes de travers, qu'on clouë à celles qui ſont poſées debout, qu'on appelle montans, & qui font le principal corps de la porte. C'eſt ainſi qu'on fait la plûpart des portes aux Villages ; ſi ce ſont de grandes portes pour des cours, on les ſoutient par-der-

riere d'une croix de Saint-André qu'on y attache avec des clous. Quant aux portes des Ecuries & Etables, on les retient avec deux barres de bon bois qui y font clouées en travers, quelques-uns fe fervent de bois blanc pour ces portes de peu de confequence ; mais lorfqu'elles font expofées à la pluye, elles ne durent gueres ; c'eft pourquoi, en ce cas, il faut toujours les faire de bois de chêne, c'eft un ménage. Il y en a qui au lieu de clous fe fervent de chevilles de bois pour tenir les barres qui foutiennent les portes, mais les clous font plus propres & de plus de durée.

Il faut aux *Portes-Cocheres* deux ou trois bandes de fer, plattes & percées tout du long, pour les attacher contre la porte avec des clous qu'on rive en dedans. Le bout de la bande eft retourné en rond de la groffeur du gond, afin qu'il y puiffe entrer.

On met ordinairement (& l'Ouvrage n'en vaut que mieux) un *Pivot* fous le bas de la porte pour la foutenir & pour la faire ouvrir & fermer plus aifément. Le pivot prend fous le bas de la porte, & la pointe entre dans une crapaudine ou grenouille de fer mife à plomb au droit des mammelons des gonds qui font deffus. On appelle mammelon, le bout du gond qui entre dans la penture.

On attache aux portes chartrieres de la campagne, un fléau ou grande barre de bois qui en traverfe toute la largeur, & qui tourne fur un boulon de fer par où elle eft attachée à la porte pour la tenir fermée avec une ferrure quarrée & un verroüil, ou bien avec un moraillon par le bas. C'eft la maniere la plus ordinaire de fermer les grandes portes des baffes-cours.

Les *Fenêtres* fe font à panneaux, fi on veut, & de bon bois de chêne, ou bien on fuit la mode d'aujourd'hui, qui eft de ne mettre dans les croifées que des chaffis à verre & des contrevents en dehors ; cela épargne bien du bois & des façons de Menuifier ; ces contrevents fe font ordinairement d'un bois leger, afin qu'ils ne chargent point fur les gonds ; ils font tout fimples, & pour les faire durer longtems, on y fait mettre une couche en huile.

On mettra, fi on veut, des chambranles aux fenêtres, aux cheminées & aux portes : Un chambranle eft l'ornement qui borde les trois côtez de ces pieces ; elles en font plus propres : Il y a encore d'autres chofes dans les Maifons de campagne qui font du reffort d'un Menuifier, comme des armoires fimples, pour mettre en réferve des provifions, des tablettes pour la batterie de Cuifine, des tables à manger, ainfi que plufieurs autres meubles qui concernent le ménage, & qui toutes doivent être de bon bois, & travaillées felon l'art. On ne parle point ici de lambris, pilaftres, boifures à panneaux, parquets & autres ornemens, qui tiennent plus du fafte des villes que de l'économie champêtre, & qui nous meneroient trop loin.

ARTICLE V.

Tromperies des Ouvriers en fait de Bâtimens.

Comme on eft prefque toujours trompé dans le choix ou l'emploi des materiaux, & cela, tantôt par l'ignorance ou la pareffe des Ouvriers, tantôt par leur mauvaife foi, quelque confiance qu'on ait en eux : voici quelques remarques pour s'en garentir.

Tromperies des Entrepreneurs & des Maffons.

C'eft leur faute lorfqu'ils bâtiffent leurs fondemens fur un fol douteux : fouvent auffi l'impatience qu'ils ont de voir bien-tôt leur entreprife à fin par une vûë d'interêt, leur fait faire précipitamment un Ouvrage de peu de durée. Souvent encore ils ne mettent point les fondations du même niveau ; l'édifice en fouffre, car les parties de la terre n'étant pas toujours également fermes, un mur qui fera par le haut furchargé par l'emplacement des poutres, aura un appui inégal, & baiffera en cet endroit.

C'eft pécher en fait de Bâtiment, lorfqu'on ne garnit pas les Ouvrages, & qu'on laiffe des vuides entre les matériaux : cette tromperie eft affez ordinaire aux *Tâcherons*, c'eft-à-dire, aux Ouvriers qui travaillent à la tâche ; & c'eft un des plus grands défauts : il y va fouvent de la ruine d'un mur, parce que ces vuides qu'ils laiffent ou qui ne font remplis que d'une poignée de bouë détrempée, ou de mortier, ne fuffit pas pour lier les moëllons l'un fur l'autre ; en forte que le mur n'a ni confiftance uniforme, ni folidité.

Les Ouvriers trompent encore, lorfque mettant en parade le beau côté des moëllons, ils ne mettent derriere que de la pierraille fans ordre & fans union, pour racheter l'épaiffeur des murs, & avancer leur befogne.

C'eft auffi une tromperie, lorfqu'ils employent les pierres avec leur bouzin, & tout fraîchement tirées des carrieres. Le bouzin qui eft le deffus des pierres qui fortent de la carriere, n'eft point reçû dans les Bâtimens ; & lorfque les Tâcherons l'employent, c'eft parce qu'il leur coûte moins que la bonne pierre, & qu'ils gagnent plus de terrein ; mais ils ne doivent employer que des pierres ébouſinées & équarries ; c'eft ce qu'on appelle pieces façonnées à *vive-arrête*.

Entre tous les vices des Ouvrages de Maffonnerie, celui de couper les gros murs pour y faire paffer les tuyaux de cheminées, fous le prétexte d'ôter dans les chambres les faillies qu'y font ces tuyaux, eft un des plus préjudiciables aux Bâtimens ; c'eft pourquoi il eft bon d'y faire attention.

Il faut auffi prendre garde qu'au lieu de mettre dans le mur des pierres qui en occupent toute l'épaiffeur, ils n'y fourrent que des plaquis de pierres, ou n'empliffent le milieu des murs que de pouffiere ou de boüe, au lieu de mortier.

D'un autre côté, la furabondance de mortier eft auffi une tromperie à laquelle les Limofins font très-enclins, pour s'épargner la peine de bien garnir un mur de moëllon ou de tuileau, parce que cela leur confomme du tems, & qu'en épargnant leur peine, ils avancent l'Ouvrage qu'ils ont entrepris ; mais le mortier ne fait jamais une fi bonne liaifon que lorfque le moëllon y eft mêlé.

Le *Lait de Chaux* qu'on met fur le fable pour en faire du mortier, eft une friponnerie des plus hardies ; car ce mortier n'a jamais une bonne confiftence, puifque le lait de chaux n'eft autre chofe que la liqueur claire & blanche qu'on tire de la chaux quand on l'éteint ; & elle n'eft bonne que pour blanchir les murailles.

J'ai vû des Maffons affez fripons & affez hardis pour vouloir compter com-

me pierre de taille ; des endroits qu'ils n'avoient qu'enduit de Badigeon ; comme je l'ai expliqué ci-deſſus.

Il faut auſſi prendre garde ſi les murs de cloiſons qu'ils rempliſſent de plâtre ou de bauge, ſont bien latez & bien fournis.

Tromperies des Charpentiers.

1°. Quand ils ſçavent que dans des lieux cachez, le plâtre couvrira leur bois, ils en mêlent du vieux au lieu de neuf ; ou du bois plein d'aubier & de flâche, au lieu de bois à vive-arrête ; ce qui eſt poſitivement défendu.

2°. Ils mettent ſouvent en œuvre du bois échauffé, ils en ont la connoiſſance ; c'eſt pourquoi ils ne ſont point excuſables lorſqu'ils tombent dans le cas : & comme ils ne doivent rien donner qui ne ſoit bon, loyal & marchand, ils ne doivent employer ni bois roulé, ni aubier, ni bois flâcheux & qui ne ſoit point travaillé à vive-arrête, ni bois tranché, ni bois mort, ni mort bois, ni même de bois blanc : Voyez l'explication de ces termes & de ces défauts au Chapitre du commerce du Bois ci-après.

3°. Les Charpentiers trompent pareillement, quand ayant fait un marché au cent, ils mettent du bois plus gros & en plus grande quantité qu'il n'en faut.

4°. Au contraire, s'ils ont fait leur marché en bloc, ils employent du bois d'une moindre groſſeur, & en moindre quantité.

5°. Ils péchent encore contre la bonne foi, lorſqu'après avoir fait un marché à la toiſe aux Us & Coutumes, ils ſe ſervent de bois de meſure, qui par la nature de ce toiſé en augmentent la quantité & la groſſeur : ce n'eſt pas qu'il ne ſoit aiſé de ſe parer de cette tromperie ; ainſi il eſt de l'interêt de celui qui fait bâtir, d'y avoir l'œil.

Il eſt dangereux pour celui qui fait bâtir, de faire un marché à la toiſe ; car les Compagnons qui ſçavent la nature à laquelle les bois feront toiſez, réduiſent, autant qu'ils peuvent, les bois de douze pieds à dix & demi, & coupent pour cela deux bouts de bois qu'ils vendent, qui eſt un vol manifeſte d'une partie du bois : ajoutez que le Charpentier, par cette réduction, en fournit une plus grande quantité ; après cela, il ne faut pas s'étonner ſi bien des gens ſont ruinez à bâtir. C'eſt pourquoi il eſt bon d'entrer en connoiſſance de toutes ces tromperies, afin de s'en garantir, principalement à la campagne, où ces ſortes d'Ouvriers croyent trouver leurs dupes.

Tromperies des Couvreurs.

Ils trompent plus que les autres Ouvriers, par l'impuiſſance où on eſt d'aller ſoi-même vérifier leur travail ; ils en ont moins d'occaſion dans les Ouvrages neufs que dans les autres, ſi ce n'eſt quand ils employent de mauvaiſes lattes, pleines d'aubier, & des tuiles mal façonnées.

Mais c'eſt dans les réparations & les recherches qu'ils trompent le plus ; quand on toiſe la couverture aux Us & Coutumes, les Couvreurs malicieux ôtent du long des murs les vieilles tuiles, y mettent de la neuve ; ils en employent de ſemblables au haut des faîtes, dans tous les égoûts & le long des plâtres ; ils poſent les vieilles dans le milieu du comble, enſorte qu'ils font d'un comble, un tableau dont la tuile neuve fait la bordure ; par-là leurs

plâtres se toisent par tout, ils se trouvent pied par pied, & se payent sur le même pied de la tuile le long & autour de laquelle ils sont mis ; par cette ruse, ils tirent d'un sac de plâtre qui vaut cinq ou six sols, sept à huit francs, au lieu que s'ils n'avoient employé que de la tuile vieille en ces endroits, ce même plâtre toisé comme on a dit, ne leur produiroit que trente sols ; c'est pourquoi sur ces remarques, il est bon, pour se mettre à couvert de cette fraude, de stipuler par écrit ce qu'on veut qu'ils fassent, & non pas abandonner l'Ouvrage à leur foi ; cet article est de très-grande conséquence, pour ne pas dépenser dix fois plus qu'on ne devroit.

Tromperies des Menuisiers.

Pour ne parler que de ce qui concerne nôtre Bâtiment de Campagne, les Menuisiers trompent en mettant en œuvres de mauvais bois ; ce qui se manifeste bien-tôt, lorsqu'il est verd, nouveau, roulé, plein d'aubier ou échauffé ; & pour peu d'ailleurs qu'on ait de connoissance dans les Ouvrages de Menuiserie, il est aisé de voir si l'assemblage du bois est bien fait, soit en rainure ou autrement ; on appelle Ouvrage en rainure, celui qui est creusé en canal dans le bois.

Tromperies des Serruriers.

Ils vous trompent en achetant chez des Quinquailliers des serrures vieilles, mal garnies & de mauvais fer ; quoique sur la foi de leur réputation, vous les payiez comme bien faites, bien garnies, neuves & de bon fer.

Leur fraude consiste encore à fournir du fer aigre ou moins pesant qu'ils ne le mettent dans leur Memoire, ce qu'il faudroit verifier avant que les ferrures fussent attachées.

Tromperies des Carreleurs.

Au lieu d'asseoir leur carreau sur du plâtre pur, ils ne le posent que sur de la poussiere ; de plus, ils donnent du carreau mal cuit, ce qui fait qu'il dure très-peu ; & lorsqu'on se plaint qu'ils l'assoient mal, ils vous disent que s'ils le posoient sur du pur plâtre, ce plâtre le pousseroit, ce qui est très-faux, puisqu'il est d'experience que le plâtre pur attache le carreau si serrément, que jamais il ne se détache.

Voilà à peu près les tromperies ordinaires aux Ouvriers en fait de Bâtiment, il faut aussi avoüer qu'ils y sont quelquefois contraints par la necessité qu'on leur impose. Les Ouvriers de toutes sortes de Professions cherchent à travailler ; mais un avare qui veut avoir pour rien les materiaux, l'art & la peine des Ouvriers, donne lieu lui-même aux tromperies que l'indigence les force à lui faire ; à quoi les honnêtes gens ne les exposent pas.

L'impatience de celui qui fait bâtir est encore souvent l'occasion des fraudes des Ouvriers ; ils ne manquent pas d'augmenter cet empressement, à la faveur duquel ils fourrent de mauvais materiaux, & ne font que superficiel un Ouvrage dont le Maître ne veut que voir la fin.

Il ne faut pas non plus écouter en tout les avis des Ouvriers, qui dans le cours des Ouvrages les sçavent prodiguer pour se tailler de la besogne ; il faut dès l'entrée leur imposer silence, stipuler que si le cas arrivoit qu'on chan-

geât quelque chose, il seroit fait un état préalable de ce qui devoit être fait suivant le marché, pour le défalquer ; c'est une clause qui ferme la porte à l'estimation qui est le salut de tous les Ouvriers.

Le secret pour tenir les Massons en respect, est de regler la maniere du toisé, à la charge de ne toiser pour quoi que ce soit les vuides.

Pour la Charpente, il faut arrêter précisément le toisé de bout avant, qui sera fait seulement sur la longueur des bois ; il faut prescrire la quantité de bois qui entreront dans les combles, dans les planchers & dans les cloisons, la distance qu'il y aura entre eux, & fixer les grosseurs differentes des bois, selon les endroits où l'on doit les mettre en œuvre ; & il faut absolument rejetter tout toisé aux Us & Coûtumes ; c'est où les Ouvriers attendent les Bourgeois pour les tromper.

Lorsqu'on a un marché à faire avec un Couvreur, on stipulera que l'Ouvrage sera toisé quarrément de bout avant, sans y comprendre les plâtres, les solins, les rueillées, les égoûts & le reste ; & que pour prevenir toutes difficultez, il sera mis une ficelle d'un égoût à l'autre en traversant tous les toits, laquelle ficelle sera rapportée d'un bout du faîtage à l'autre, pour sur cette ficelle être formé le toisé de long & de large.

Tout ce qu'on vient de dire sur la mauvaise façon des Ouvrages, tant de Massonnerie, Charpenterie, que Menuiserie & Couverture, n'est que trop d'experience pour en douter ; ainsi comme il n'y a point d'instructions qui ne soient importantes, on croit que ceux qui voudront faire bâtir y trouveront leur compte. Les Ouvriers qui se fâcheront qu'on a dévoilé ces tromperies, s'en avoüeront coupables, les honnêtes gens ne s'en fâcheront point.

Article VI.

Du Toisé.

Quoiqu'on sçache le prix de tous les Matériaux & Ouvrages, on ne peut néanmoins sçavoir à combien pourra revenir le total du Bâtiment, si on ne sçait le toisé, & en quelle façon les Massons, Charpentiers & autres Ouvriers le pratiquent, parce que c'est d'eux qu'on dépend pour l'execution ; & c'est à la toise qu'ils travaillent à Paris & dans tous les lieux un peu notables : il n'y a que quelques petits endroits de Province où on puisse, en bâtissant, se passer des regles du toisé, parce que celui qui bâtit n'y employe que des gens à journée, ausquels il fournit & fait faire tout sous ses yeux ; encore le toisé lui est-il nécessaire dans ce cas particulier pour sçavoir ce qu'il fait, comme on le va voir par le détail.

Le toisé n'est autre chose que le mesurage d'une surface ou d'un corps solide, qui se fait avec une mesure de six pieds de long ; cette mesure est ordinairement de bois, & les pieds & pouces y sont marquez par des lignes qui traversent la toise, ou par des petits clous : on mesure quelquefois avec des chaînes de fer ou de cuivre, qui sont plus sûres que la mesure de cordes.

On appelle toise *Courante*, celle où on ne mesure que la longueur ; toise *Quarrée* ou de *Surface*, celle où on ne mesure que la superficie en longueur & en largeur ; ensorte que la toise *Quarrée* a six pieds de lon-

gueur, autant de largeur, & par conséquent trente-six pieds d'aire, parce qu'en multipliant la longueur d'une surface par sa largeur, le produit en fait le total qui s'appelle *Aire* ou *Sole* en fait de superficie : & on nomme toise *Cube*, celle qui a six pieds en tous sens, en longueur, en largeur & en profondeur ou hauteur, ensorte que toute la toise cube contient deux cent seize pieds cubes. Tellement que la toise courante est une simple ligne ; la toise quarrée une surface ; & la toise cube un corps solide qui est compris dans six quarrez égaux, comme un dé : car on nomme *Cube* tout corps solide, dont les six côtez sont égaux ; & on appelle corps ou solide, tout ce qui a longueur, largeur & profondeur, ou hauteur ; ainsi un fossé, quoique vuide, est un *Corps*, un *Solide*, parce qu'il est mesurable. Or, pour mesurer la masse d'un solide, il n'y a qu'à en multiplier la longueur par la largeur, & le produit par la hauteur ; de cette sorte, les six pieds que la toise cube a en longueur, étant multipliez par les six pieds qu'elle a aussi en largeur, cela fera trente-six pieds, qui multipliez par les six pieds que la même toise a encore en hauteur ou profondeur, donneront deux cent seize pieds pour la masse totale de la toise cube, comme je l'ai dit.

Il y a trois choses à sçavoir dans le toisé ; 1°. Ce qu'il faut toiser. 2°. Comment on toise. 3°. Sur quel pied estimer les differens Ouvrages de chaque Art qu'on toise. Car comme chaque Profession fait beaucoup d'Ouvrages ou de fournitures differentes, pour chacune desquelles on ne pourroit pas avoir un prix fixe & juste, on ramene, on réduit le tout à une certaine mesure qui sert de regle pour évaluer tout ce qu'il y a d'Ouvrages & de fournitures : par exemple, dans les Ouvrages de Massonnerie, c'est la toise de gros mur qui sert de regle, & on y réduit par estime les enduits & autres Ouvrages inferieurs dont on fait le toisé & l'estimation : en Charpenterie, on compte & on toise à la *Piece* & au cent de Pieces, & on réduit à la Piece les differentes façons & les differens morceaux. C'est un détail qui va être expliqué séparément pour ceux qui auront à s'en servir.

Quant à la maniere de toiser, l'operation en est aisé à comprendre & à faire, quand la chose que l'on toise est d'une figure égale & réguliere : il n'y a qu'à y pratiquer ce qui vient d'être dit des toises quarrées & des toises cubes ; c'est-à-dire, multiplier pour les surfaces la longueur par la largeur ; & quand c'est un solide cube, multiplier par la hauteur le produit de la longueur & de la largeur.

Ainsi pour toiser un fossé ou une terrasse, il n'y a qu'à en prendre la longueur & la largeur, multiplier l'un par l'autre ; & le produit qui en viendra étant lui-même multiplié par la profondeur, donnera le vuide total du fossé & la masse entiere de la terrasse, supposé que le fossé, aussi-bien que la terrasse, soit égale par tout.

Mais si le fossé a du talus, il faut ajouter la largeur de la base à la largeur haute, en prendre le milieu ou la moyenne proportion ; en la multipliant par la longueur du fossé, le produit donnera une superficie moyenne entre la haute & la basse, qui étant multipliée par la perpendiculaire ou profondeur du fossé, le produit en donnera le vuide ; de même des Turcies ou levées des Canaux ou Rivieres.

Nous expliquerons bien-tôt la maniere de toiser les autres Ouvrages de figures inégales, comme voûtes, marches d'escaliers : ainsi reste à parler ici des choses qu'il faut toiser ou ne point toiser ; pour cela il faut connoître les deux sortes de toisez qui sont en usage.

Des deux sortes de Toisez.

L'un s'appelle toisé *aux Us & Coutumes* de Paris ; & l'autre à toise *Bout-Avant sans retour.*

Par le premier, on toise les vuides aussi-bien que les pleins, à moins que ces vuides ne soient excessifs, ce qui ne se trouve jamais au dire des Experts-Architectes : on toise aussi toutes les saillies & toutes les moulures ; de sorte que toute piece de moulure, quelque petite qu'elle soit, comme un filet & un quart de rond, est comptée pour demi-pied chaque moulure, quoiqu'elle n'ait pas quelquefois un demi-pouce ; si bien que par cette maniere de toiser, une corniche qui n'aura pas un pied de haut, peut revenir à plus de six pieds. Quand les marchez sont conçûs en ces termes, *selon les Us & Coutumes* de Paris, les Massons enrichissent leurs Ouvrages & embellissent les Bâtimens de moulures & de saillies le plus qu'ils peuvent.

C'est pour remedier à ces abus, que l'autre maniere de toiser à *Bout-Avant sans retour*, a été établie par Ordonnance de Henry II. de 1557. & cette Ordonnance oblige les Massons à enrichir leurs Ouvrages & orner le Bâtiment de saillies & de moulures, suivant sa qualité, sans que les saillies & moulures puissent être toisées, non plus que le vuide, mais seulement le plein ; ainsi il est aisé de voir que ce toisé est bien plus avantageux aux Bourgeois qui font bâtir, que le toisé aux Us & Coutumes : aussi les Entrepreneurs & Massons sçavent-ils bien éluder l'Ordonnance, & les Bourgeois sont toujours leurs dupes, à moins qu'on ne les lie par quelque bon écrit, où la maniere de toiser soit disertement & amplement prévûë & expliquée, & toutes les clauses du marché bien exprimées, comme je le dirai en particulier, en parlant du toisé de Massonnerie & de Charpenterie.

Toisé de Massonnerie.

I. Selon les Us & Coutumes, tous les murs, soit de pierre de taille ou de moëllon, se toisent toise pour toise, de quelque épaisseur qu'ils soient, & l'on ne rabbat aucun vuide pour les croisées, ni même pour les portes-cocheres, quand il y a un seüil de pierre de taille ; s'il n'y en a point on rabat la moitié du contenu aux portes. On ne toise point les tranchées & rigoles.

Le saillies, avant-corps, arriere-corps, rétables & entablemens, moulures, &c. se toisent, outre le corps des murs ; & s'il se trouve des ornemens figures ou armes, on ne les toise pas, on les estime.

Les cloisons recouvertes des deux côtez, les enduits des galetas, à cause qu'il faut contre-latter, le scellement des lambourdes qui supportent les ais & parquets, les pavez à carreaux & les languettes des tuyaux de cheminées ; vont pour gros mur : néanmoins il y en a qui ne comptent ces scellemens qu'à trois toises pour deux.

Les

Les aires & planchers de plâtre, les cloisons non recouvertes de part ni d'autre & les aîles de lucarnes, vont à deux toises pour une; si elles sont recouvertes d'un côté, elles se comptent à trois toises pour deux.

L'enduit des vieilles murailles qu'il faut rehacher, se compte à six toises pour une; mais quand elles n'ont jamais été enduites, ou quand il y a beaucoup à réformer & à rétablir, les enduits vont à quatre toises pour une.

Les solins qui sont au-dessus des poutres ne se comptent qu'à un quart de pied chacun. On compte un pied pour chaque scellement de corbeaux, lorsqu'ils sont scellez avec bon tuileau & plâtre sur le derriere, & bons éclats de pierres sur le devant; on compte aussi un pied pour chaque scellement de gond aux contre-vents; mais pour le scellement des autres, on ne compte que demi-pied. Le scellement des barreaux de fer, se toise pour demi-pied chacun dans la pierre de taille, & dans le plâtre pour un quart. On compte aussi demi-pied pour chaque piece de moulure, quoiqu'elle n'ait pas plus d'un doigt de grosseur.

Mais il faut remarquer que tous ces marchez à une, deux, trois & quatre toises pour une de gros mur, ne s'estiment de la sorte que lorsqu'on entreprend un Bâtiment entier où il y a beaucoup de murs de Maçonnerie: car s'il ne s'agissoit, par exemple, que de l'enduit d'un lambris, la toise duquel va pour toise de gros mur en fournissant de lattes & de clous; cette toise d'enduit, en n'y faisant point de nouveau mur de Maçonnerie, ne seroit prisée que quatre livres ou environ; au lieu qu'elle passeroit pour le prix de huit & neuf livres en un Bâtiment neuf, à cause que le Maçon, en ce cas, fait meilleur prix de la toise de gros mur, laquelle il n'entreprendroit pas quelquefois pour douze livres, s'il n'y avoit point d'autre besogne que du gros mur.

On toise aux marches, tant la hauteur que la largeur, ou giron & pas; & en cette façon de toisé, elles vont pour gros mur: si ce sont marches tournantes, on ne les toise que par le milieu de leur longueur.

L'arc de la voute se toise par-dedans œuvre; & pour toiser le remplage des reins de la voute en berceau: on prend le tiers de la longueur de l'arc, que l'on multiplie par la longueur de toute la voute: Pour celles qui sont en lunettes, ou en voutes d'arrêtes, on prend le quart de l'arc; il y en a qui prennent toujours le tiers pour toutes ces sortes de voutes, comme on fait pour celle en berceau.

Les piles de pierres de taille qui ont quatre faces, telles que peuvent être celles qui sont dans les caves & offices, & qui soutiennent des arcades, se toisent sur leur largeur & épaisseur; tellement que si une pile à quatre pieds de large & deux d'épais, elle sera toisée pour six pieds.

Les tuyaux & manteaux de cheminées se toisent pour mur, & leur hauteur par leur pourtour, rabattant les épaisseurs des languettes, & augmentant neuf pouces pour celle du plancher: les âtres de cheminées faits de grands ou petits carreaux, vont pour un sixiéme de toise.

Les lambris & plafonds à lattes jointives, vont toise pour toise; les recouvremens des poutres & sablieres, trois toises pour une: les planchers carrelez, toise pour toise; le redressement des planchers à remettre de niveau, vont

trois toiſes pour une de gros mur; on ne compte rien pour le ſcellement des croîſées à un mur neuf.

Les tuyaux des privez de poterie, ſe toiſent par leur hauteur & ſur ſix pieds de pourtour; & s'il n'y a point de poterie, ils ne vont que pour trois pieds. Chaque ſiége ſe compte pour douze pieds; les Ventouſes pour trois ſur leur hauteur; & les contre-murs qui ſont derriere les tuyaux & juſques dans les foſſes & caves, vont toiſe pour toiſe.

Les fours à cuire le pain vont pied pour toiſe, ſi le four a ſix pieds dans œuvre.

II. Quoique l'Ordonnance que j'ai rapportée ci-deſſus, aſſujettiſſe les Entrepreneurs & Ouvriers à orner leurs Ouvrages, ſans pouvoir compter ni ſaillies ni moulures ni vuides; cependant l'uſage eſt aujourd'hui de toiſer tant le vuide que le plein, même juſqu'à la pointe des pignons & ſommité des lucarnes, & le tout quarrément; tellement qu'en toiſant le vuide auſſi-bien que le plein, il ſe trouve quelquefois plus de vuide, que de plein & rempli de Maſſonnerie; ce qui cauſe quelquefois de grands différens entre celui qui a fait bâtir & l'Entrepreneur, ou Maſſon, quand ce vient au toiſé; car ſouvent ceux qui font bâtir, n'entendent pas ces termes de l'Art, ſe trouvent trompez en leur calcul; ſur quoi les Maîtres Maſſons répondent qu'ils euſſent fait leur marché à plus haut prix, ſi le toiſé ſe fût fait plus deſavantageuſement pour eux: c'eſt pourquoi, à mon avis, il ſeroit beſoin, comme quelques-uns ſont, d'expliquer dans les marchez plus nettement & clairement les termes du toiſé, & y déclarer en termes exprès, ſi on entend toiſer, ou non, les ſaillies & moulures à raiſon de demi-pied pour chaque partie de moulure, ou ſi elles ne ſeront point toiſées du tout; comme pareillement ſi le vuide ſe toiſera auſſi-bien que le plein, ou bien ſi on ne toiſera que ce qui ſera plein & rempli de Maſſonnerie.

Quand on veut toiſer autrement qu'aux Us & Coutumes, il faut donc ſpécifier exactement par un devis la condition à laquelle on veut toiſer, & dire que les murs, quoique remplis d'Architecture, pans de bois, tuyaux & manteaux de cheminées, ne ſeront néanmoins toiſez, mais ſeulement le corps des murs, pans, tuyaux & manteaux, qui tous ſe toiſeroient depuis l'extrêmité du haut d'iceux, & ſans rabattre aucun vuide.

On croit communément avoir meilleur marché quand on a ainſi ſtatué par un devis, qu'il ne ſera toiſé aucune ſaillie dans tous ces endroits, quoiqu'il s'y en trouve: cependant il faut avoüer qu'on paye aſſez ſouvent tout autant & quelquefois davantage, que ſi on toiſoit les ſaillies après le corps des murs; parce que tous les Entrepreneurs ſont aſſez éclairez pour ſçavoir à combien la toiſe leur peut revenir, les ſaillies compriſes, ſans qu'elles ſoient toiſées, & le gain qu'il y faut faire; enſorte qu'on peut dire que cette maniere de toiſer ne ſert qu'à ſoulager l'eſprit de celui qui fait bâtir, & l'éclairer lors du toiſé, parce qu'il voit plus clair en une hauteur & une largeur, que quand il faut toiſer après coup tous les membres de l'Architecture où il ne connoît plus rien.

Pour lever un autre doute qui fait naître aſſez ſouvent des Procès, il faut encore obſerver que toutes ſaillies qui ſont ſur un corps de Maſſonnerie, quand elles ſe toiſent, doivent ſuivre le prix de la toiſe: ainſi ſi c'eſt mur

de pierres de taille, les saillies qui y seront doivent aller au même prix; de même si c'est sur simple Maſſonnerie, ou sur pans de bois & cheminées : cela préviendra la conteſtation, & tout doit rouler ſur le prix qu'il faut concerter auparavant avec gens connoiſſans & de probité.

Toiſé de la Charpenterie.

Comme on vend le bois quarré ou de Charpenterie à la piece & au cent de pieces, il faut le ſçavoir réduire à la piece; pour cela, il n'y a qu'à ſçavoir que chaque piece de bois doit avoir douze pieds de long ſur ſix pouces en quarré, ou la valeur; de ſorte qu'elle contient en ſoi cinq mille cent quatre-vingt-quatre pouces cubes. Pour le connoître, il n'y a qu'à multiplier la groſſeur d'une piece par ſa largeur, & le produit par ſa longueur. *Exemple.* Un morceau de bois a ſix pouces de gros & douze pouces de large; en multipliant ſix par douze, cela fera ſoixante-douze pouces : cette même piece de bois aura ſix pieds de longueur, qui font ſoixante-douze pouces; en multipliant les ſoixante-douze pouces du produit de la largeur & groſſeur, par les ſoixante-douze pouces de la longueur, l'on trouvera que le produit total ſera de cinq mille cent quatre-vingt-quatre pouces qui eſt le contenu de la piece. Par cette regle, toutes ſortes de pieces, de quelque longueur, groſſeur & largeur qu'elles ſoient, peuvent & doivent être ainſi réduites.

Nota. 1°. En faiſant marché de bois, il faut en marquer dans les devis toutes les groſſeurs & longueurs, ainſi que l'on déſire qu'elles ſoient miſes en œuvre, & mettre dans le marché, qu'en cas qu'ils employent les bois plus gros, il ne ſera rien compté pour la groſſeur excedente; mais que ſi le bois eſt de moindre groſſeur que celle énoncée au marché, il ſera déduit d'autant ſur le marché.

Nota. 2°. Qu'aux Us & Coutumes de Paris, cinq pieds de bois mis en œuvre ſont comptez pour ſix; ſix & demi pour ſept & demi; huit pieds paſſent pour neuf; dix pour dix & demi; onze pour douze; treize pour treize & demi; quatorze pour quinze; ſeize pour dix-huit; & vingt-deux pieds pour vingt-quatre, qui font quatre toiſes.

Toutes ces meſures ſe comptent ainſi, parce que tous les bois qui ſe débitent dans les Forêts, ſont de ſix pieds, de neuf, de dix & demi, de douze, de treize & demi; de quinze, de dix-huit, de vingt-un pieds & toiſes.

Nota. 3°. Qu'en toiſant les baluſtres d'un eſcalier, on les évalue, s'ils ſont quarrez, à deux baluſtres pour piece; & s'ils ſont tournez, il en faut quatre pour piece.

Il ſe rencontre quelquefois de la difficulté pour le toiſé des pieces de Charpenterie, comme dans le toiſé de la Maſſonnerie : car les ſolives qui ont cinq pouces ſur ſept, ſe toiſent comme ſi elles avoient ſix pouces en quarré, qui font trente-ſix pouces en ſurface; au lieu que cinq multipliez par ſept, n'en font que trente-cinq.

De plus, comme les pieces de Charpenterie fournies par le Marchand, augmentent en longueur, & ſont plus grandes les unes que les autres de trois pieds, ſans qu'il s'en trouve de ſept ni huit pieds, de dix ni d'onze, de treize ni de quatorze, de ſeize ni de dix-ſept, & ainſi des autres conſecutivement : quand la longueur d'une piece approche de plus près la piece du Marchand,

qui excede en grandeur immediatement une autre moindre, comme quand elle approche de plus près la grandeur de douze pieds que de neuf; elle est toisée comme si elle étoit longue de douze pieds, encore qu'elle n'ait guere plus de dix pieds & demi de long, parce que les Charpentiers disent que la rognure qui resteroit leur demeureroit inutile, pour être trop courte; si elle n'a que dix pieds de long, elle ne sera toisée pour douze pieds, mais pour dix seulement, à cause qu'il leur restera deux pieds de rognure qu'ils peuvent faire servir : si elle est de dix pieds & demi justement, elle ne doit passer aussi pour une piece longue de douze pieds, mais pour une de dix pieds & demi, d'autant qu'en coupant & sciant une piece de vingt-un pied de longueur par le milieu, ils en font deux pieces de la longueur de dix pieds & demi chacune, sans aucune perte de bois.

L'embarras de ces réductions de pieces de bois de differentes longueurs, qui cause tous les jours des disputes pour les toisez, est cause qu'à present dans les marchez des Bâtimens du Roi, il est dit que les bois seront payez suivant la mesure qu'ils se trouveront avoir en œuvre, qui est une condition que les Particuliers qui voudront bâtir, doivent, à mon sens, toujours mettre dans leurs marchez, sauf à donner quelque chose de plus du cent de bois.

Pour éviter donc tous ces embarras & difficultez, aussi-bien au toisé de la Charpenterie que de la Massonnerie, il me semble qu'il seroit pareillement besoin d'expliquer fort distinctement, bien au long & intelligiblement toutes les conditions tant de l'un que de l'autre toisé; car à cause de ces différens, il y a eu Arrêt solemnel au Parlement de Paris, qui ordonne qu'en fait de visites, rapports & autres Actes dépendans de l'Art de Massonnerie & de Charpenterie, il sera libre aux Parties de nommer des Experts-Bourgeois & autres gens à ce connoissans, autres que les Jurez en titre d'Office.

Toisé des Couvertures.

Pour mesurer une couverture de tuile, on en prend le pourtour avec la ligne, depuis l'un des bords de l'égout jusqu'au bord de l'autre égout, passant par-dessus le faîte; on ajoûte au pourtour un pied pour le faîte, & un autre pied pour chaque égout s'ils sont simples, ou deux pieds pour chaque égout s'ils sont doubles-pointes ou composez de cinq tuiles chacun : on multipliera ce pourtour & les pieds ajoûtez, par la longueur de la couverture, à laquelle il faut aussi ajoûter deux pieds pour les demi *Ruellées* des bouts; le produit donnera le contenu de la couverture. Les Couvreurs appellent *Ruellées* ou *Ruillées*, l'enduit de plâtre ou de mortier qui se met sur les tuiles pour joindre la couverture & la tuile à la muraille.

Quand le Bâtiment est bâti en croupe (j'ai expliqué ci-dessus ce que c'est) on mesure la couverture par le milieu, en tournant tout autour & y ajoûtant un pied pour chaque ruellée d'*Arrêtieres*; (ce sont les enduits qui couvrent les *Arrêtiers*, c'est-à-dire, les pieces de bois qui forment les angles d'un toit fait en pavillon ou en croupe.) Cette étenduë de la couverture par le milieu & les pieds de Ruellées, se multiplie par le pourtour qu'on prend en passant par-dessus le faîte, depuis le bord d'un des égouts jusqu'au bord de l'autre, comme il vient d'être dit; & le produit donnera le double du contenu de la couverture.

On mesure les couvertures toutes pleines, quoiqu'il y ait des lucarnes ou des œils de bœuf ; loin d'en déduire le vuide, on les compte à part, & on les ajoûte au premier produit. Le battélement & pente des goutieres vont chacune pour un pied ; le *Battélement* est l'extrêmité de la couverture qui tombe dans une goutiere : chaque posement de goutiere va aussi pour un pied ; une vûë de faîtiere pour six pieds quarrez ; un œil de bœuf commun pour dix-huit pieds qui est demi toise ; les lucarnes pour demi toise ou pour toise, selon leur façon.

Le toisé d'ardoise se fait de même que celui de tuile ; mais on n'y compte rien pour le faîte, soit qu'il soit couvert de plomb ou non.

ARTICLE V.

Quand & pendant quel tems les Ouvriers doivent garantir les Ouvrages qu'ils ont fait, soit pour les Particuliers ou pour le Public.

Les Romains, dont tout le monde respecte les Loix & admire encore les beaux restes d'Architecture, obligeoient les Entrepreneurs & les Ouvriers, comme Massons, Ouvriers en Marbre & Sculpteurs, qui avoient fait quelque Edifice, mur ou autre Ouvrage, à le garantir pendant dix années, du jour qu'il étoit achevé ; & s'il y survenoit pendant ce tems quelque ruine qui ne fût point causée par les Astres ou par une force majeure, ou si l'on découvroit quelque défaut à l'Ouvrage, soit par la mauvaise qualité ou par le mauvais assemblage des matériaux, celui qui l'avoit fait devoit le rétablir : & quand l'Ouvrage étoit de conséquence, l'Entrepreneur & les Ouvriers le réparoient conjointement, mais les matériaux devoient être fournis par le particulier ; au lieu que si l'Ouvrage étoit de terre ou d'une matiere médiocre, la garantie ne duroit que six années, pendant lesquelles si l'Ouvrage manquoit par les mal-façons, l'Ouvrier le rétablissoit à ses frais.

Quant aux Ouvrages publiques, ceux qui les avoient fait & leurs héritiers en étoient garants pendant quinze ans.

Ces Loix regardoient non pas les Architectes qui ne faisoient que donner les desseins, mais seulement ceux qui entreprenoient les Edifices & ceux qui mettoient la main à l'œuvre, même ceux qui étoient employez aux ornemens : elles assujettissoient encore l'Entrepreneur & les Ouvriers, je ne dis pas à rendre leur Ouvrage solide (car ce leur est une chose indispensable qui va sans dire) mais même à ne pas se charger d'un grand nombre d'Ouvrages, & à ne les pas laisser imparfaits : cette garantie & ces ménagemens ausquels la Loi les engageoit envers ceux qui les employoient, ne sembloit onéreuse qu'à ceux dont la conduite n'étoit pas droite, & les contrevenans étoient foüettez, rasez & bannis. L'ancienneté de cette Loi l'a fait passer pour une loi de la Nature, écrite dès sa création dans le cœur de tous les hommes, qui les oblige à garder entr'eux les Traitez, & à ne point tromper le Public. L'on sçait que la passion de bâtir, qui est nécessaire dans les uns, & qui est de gout & d'inclination dans les autres, est d'ordinaire la passion la plus épanchée ; on se livre tout entier & sans mesure aux promesses du Masson ou de l'Entrepreneur ; cette confiance a porté les Législateurs à imposer aux Ouvriers la nécessité d'y correspondre ; ils ont jugé qu'un Masson ou autres gens de cette

efpece, fur la parole ou à l'inftigation defquels on devient prodigue, étoient puniffables des plus honteux châtimens, dès qu'ils employoient leur art & leurs connoiffances à tromper; c'eft pourquoi la Loi les jugeoit indignes de la focieté civile : encore cette peine n'étoit-elle que la fuite d'un autre châtiment, qui étoit de leur faire rendre ce qu'ils avoient reçû, après les avoir contraint de refaire à leur dépens l'Edifice où il furvenoit des ruines pendant les dix ou fix années de la garantie, parce que l'on eftimoit que l'air, qui eft la vraye pierre de touche de tous les Ouvrages, en manifefteroit les défauts pendant ce long-tems, ou qu'il en vérifiroit la folidité; ainfi par la longueur de ce terme, l'on arrêtoit alors l'avidité des mauvais Ouvriers, & l'on affuroit la dépenfe des bâtiffeurs par l'efperance certaine d'un rétabliffement qui ne coûtoit rien.

Si on s'élevoit parmi nous avec autant de rigueur contre les Maffons & les Charpentiers qui s'écartent des conditions de leur marché ou qui abufent de leur Art par ignorance ou par mauvaife foi, les Ouvrages publiques & ceux des Particuliers en feroient infiniment meilleurs, parce que les Entrepreneurs & les Ouvriers en feroient plus habiles, moins trompeurs ou plus circonfpects; hardis qu'ils font, par l'affurance de l'impunité, ils brochent leurs Ouvrages, fourrent de mauvais materiaux, fouvent même changent toutes les conventions de leur marché, parce qu'ils font affûrez qu'il en faudra toujours venir à des eftimations qu'ils ont le fecret entr'eux de fe rendre toujours favorables; c'eft ce qui a donné lieu au fatal Proverbe que *Qui bâtit, ment*, pour fignifier que quelque précaution que l'on prenne, on eft toujours trompé; & du côté du tems où l'on fe promet fon Bâtiment parfait, & du côté de la dépenfe qui excede d'ordinaire d'un bon tiers au moins tout ce que l'on a pû réfoudre; & encore du côté de la bonté & de l'iffuë de l'Ouvrage qui n'eft prefque jamais fi bon qu'il devroit l'être.

La maxime certaine parmi nous, eft que les Maffons, les Charpentiers, Couvreurs & autres Ouvriers de cette forte, font garants de leurs Ouvrages pendant dix ans, à compter du jour qu'ils font achevez quand ce font des Ouvrages d'une matiere folide; & pendant fix ans quand l'Ouvrage eft de terre ou d'une autre matiere médiocre : les Architectes, & géneralement tous ceux qui prennent les Ouvrages en leurs noms font affujettis à cette garantie; mais elle ne s'entend pas aux cas fortuits, tels que font les tonneres, les inondations extraordinaires, les gueres : on ne voit pas même qu'on affujettiffe à cette garantie les Menuifiers, Plombiers, Carreleurs & Paveurs; cependant ces Artifans ne doivent pas être moins refponfables que les autres des vices de leurs Ouvrages, du moins pendant fix ans; fçavoir les Menuifiers de la verdeur & autres mauvaifes qualitez des bois, & de leur méchant affemblage; les Paveurs de la tendreté du Pavé, les Carreleurs du mélange d'un plâtre éventé avec la pouffiere : ces défauts particuliers ne laiffent pas d'avancer la ruine des Maifons; la voûte d'une cave périt, parce que le pavé eft peu joint, mal-cimenté & trop uni; un gros mur s'entraîne à caufe des eaux d'une gouttiere qui n'eft pas bien foudée; un plancher fe détruit, parce que le carreau s'éleve faute d'être pofé en bon joint & fur un plâtre mêlé graffement. Il en eft ainfi de quantité d'autres mal-façons, que les Ouvriers, plus atentifs à leurs interêts qu'à leurs devoirs, pratiquent tous les jours; c'eft pourquoi il

n'y a nulle raiſon d'en diſpenſer aucun de la garantie de la Loi que nous avons adopté par nos Uſages & nos Réglemens.

Les Ouvriers aſſurent qu'ils ne ſont point ſujets à garantir les Ouvrages publics. La raiſon qu'ils en rendent, eſt que les dégradations n'y ſurviennent ſelon eux, que par des cas fortuits & des forces majeures, dont ils ne peuvent jamais être reſponſables. Mais il n'y auroit point de raiſon d'exempter de la garantie l'héritage du public, dont l'interêt l'emporte toujours ſur le particulier, que les Ouvriers doivent certainement garantir. Auſſi les Loix demandent-elles quinze années de garantie des Ouvrages publics ; il n'y a aucune Ordonnance qui ait abregé ce terme, ainſi il ne dépend point des Entrepreneurs de le racourcir ni de l'ôter, ils ne doivent pas moins au public qu'aux particuliers; la profeſſion publique qu'ils font de leur Art, ſuppoſe en eux une connoiſſance ſûre & moralement infaillible de leurs Regles & de toutes les choſes qui en ſont l'objet, ils ſont inexcuſables ſur les vices, ſur les irrégularitez & ſur les défauts qui paroiſſent ou qui ſont cachez, mais que le tems ſeul peut rendre évidens ; c'eſt pourquoi la Loi veut qu'ils en ſoient garants, eux & leurs héritiers pendant quinze ans, qui eſt le tems que l'on a jugé néceſſaire pour découvrir les défauts des materiaux & de la conſtruction, où tout doit être de deſſein & de réflexion, & où l'Ouvrier ne doit rien faire, ni rien employer qui n'ait été vû, choiſi & préferé. Il eſt vrai que les Ouvriers ne peuvent être reſponſables des dégradations qui arrivent par forces majeures & par cas fortuits, ſans qu'il y ait de leur faute ; mais auſſi ce qu'ils appellent force majeure & cas fortuits, ne l'eſt pas toujours ; il y a des cas fortuits nez avec l'Ouvrage, ce ſont ceux qui procedent de la mauvaiſe façon ou de la mauvaiſe qualité des materiaux qu'on y a employé ; comme cette mauvaiſe façon & les mauvais materiaux occaſionnent tous les accidens & toutes les ruines de l'Ouvrage, on ne peut pas nier que l'Ouvrier ne ſoit indiſpenſablement tenus de le réparer, puiſque le deſordre vient de ſon fait ; il eſt donc alors ſans difficulté dans le cas de la garantie, autrement tous les défauts & les vices des Edifices publics que le Ciel & le tems découvre, ſeroient des effets des Aſtres, & par cet aveugle préjugé, l'Ouvrier viſiblement coupable triompheroit du Public dans le même tems qu'on pourroit voir au doigt & à l'œil, par les apparences de la conſtruction, qu'il eſt impoſſible que ſon Ouvrage ſubſiſte, parce qu'il eſt peu ſolide, mal-fait, & les materiaux mal-choiſis & défectueux. Il y a d'autres cas fortuits, que j'appelle étrangers à l'Ouvrage, parce que le Ciel ou la fureur des hommes en ſont les auteurs, & la prudence humaine ne ſçauroit les prévenir ni les parer ; tels ſont les incendies, les tremblemens de terre, les grands débordemens, les ravages de la guerre, les tonnerres, les vents extraordinaires, &c. Voilà les forces majeures qui affranchiſſent l'Ouvrier de l'obligation de refaire ſon Ouvrage. Ainſi avant qu'un Ouvrier puiſſe propoſer que c'eſt par un cas fortuit & par une force majeure que ſon Ouvrage eſt détruit, il faut qu'il prouve qu'il n'y a point eu du tout de ſa faute, ni dans la qualité, ni dans l'emploi des materiaux ; & pour que ſa juſtification ſoit averée, & qu'il puiſſe avoir ſa décharge, il faut qu'il faſſe faire en preſence des Juges de bons Procès-verbaux, viſite & examen par des Experts connoiſſans, ſcrupuleux, exacts & pénétrans, qui ne ſçachent point par complaiſance, par pitié ou par charité pour l'Ouvrier, imputer à la Providence tout le mal

qu'il a lui-même causé, par exemple, un avant-bec a été bâti sans faire corps avec la pile, un cintre est si surbaissé qu'il ne bande point, les piles sont trop foibles, les pilotis peu enfoncez ; voilà des vices dans la construction, dont on doit certainement augurer un prompt desordre, qui ne peut être imputé qu'à l'ignorance ou à la négligence de l'Ouvrier : les pierres ont été employées toutes vertes sur l'arriere-saison, où elles sont posées en délit, le mortier est sec & ne lie point, les bois ont été coupez dans leur séve au commencement des Lunes & sur leur retour ; voilà des vices dans les materiaux, qui font conjecturer une prompte ruine ; cependant ces vices, soit de materiaux soit de construction, ne paroissent pas, ou du moins ils ne sont pas sensibles lorsqu'on reçoit l'Ouvrage & qu'on vérifie l'execution du marché dans l'an après qu'il est achevé, ils ne se découvrent qu'à la suite des tems ; il est néanmoins indubitable que dans ces deux cas, vices de materiaux ou vices de construction, l'Ouvrier est tenu des dégradations. De même, on voit souvent des Ponts tout de pierre, qui n'ont été renversez que parce que les assises n'étoient point attachées les unes aux autres, & ne faisoient que de simples paremens sans autres lits que de six ou huit pouces & sans boutisses, ce qui est un défaut considerable ; car les grandes eaux arrachant peu à peu le mortier du joint des pierres, elles s'y font un passage, baignent & battent la pierre de tous les côtez, ensorte qu'entraînée par son propre poids, & n'étant point attachée par aucun crampon elle se déplace, & se trouvant opposée au cours de l'eau, les premiers glaçons l'entraînent, & après elles les assises du même lit successivement : ensuite le corps de la pile qui n'est bâti que de moëllons & de mortier sec & terreux, n'étant plus défendu par les assises, & étant heurté par l'eau & les glaçons, il se dégrade & tombe: Voilà encore un de ces cas que l'Ouvrier appellera fortuit ; mais qui ne peut cependant être imputé qu'à sa faute. Il y a quantité d'autres accidens & de fraudes, soit volontaires ou involontaires, qui n'arrivent ou ne se vérifient qu'à la longue ; ainsi il faut donner du tems pour découvrir les imperfections de l'Ouvrage, & il faut obliger l'Ouvrier à réparer les défauts qui sont sur son compte & qui ne doivent éclater qu'avec le tems, c'est-à-dire, dans les quinze années, à compter du jour du parachevement des Ouvrages publics ; car pour ce qui est de la réception que nous en faisons sur la fin de l'an d'après qu'il est achevé, ce n'est qu'une vérification de l'execution du devis & du marché, mais ce n'est pas une approbation ni une reconnoissance que tous les materiaux qui forment l'Ouvrage soient parfaits, ni que la construction en soit exacte & sans reproche : quelque habile que soit celui qui fait cette réception, il est impossible qu'il puisse ni deviner ce qui ne paroît pas, ni devancer par un Jugement prophetique ce qui arrivera ; il ne peut pas par exemple, augurer qu'une pierre ne se feüilletera pas au bout de six ans, les yeux peuvent bien décider sur l'ordre & l'arrangement exterieur ; mais ils ne peuvent pas voir le dedans, & l'esprit ne peut pas juger si une poutre se pourrira dans dix ans; c'est au tems qu'il faut s'en rapporter.

CHAPITRE IV.

CHAPITRE IV.

Soins Domeſtiques des Chefs de Famille.

IL y a trois manieres differentes de faire valoir un bien de campagne : le tenir par ſoi-même, le donner à ferme à moitié fruit ou à l'argent ; ou bien le faire valoir pour ſon compte par un régiſſeur à gages. J'expliquerai au Chapitre premier de la ſeconde Partie de cet Ouvrage, le bon & le mauvais de ces differentes adminiſtrations : Je ſuppoſe ici nos Chefs de famille déterminez à faire valoir leur bien par eux-mêmes.

Il faut d'abord les conſiderer dans l'interieur de la Maiſon, parce que c'eſt-là le centre de l'Economie Champêtre, & c'eſt de lui qu'ils doivent tout animer. Car la terre eſt une bonne mere, mais elle veut être careſſée ; elle eſt ſtérile & ingrate ſi on ne la cultive ; & en récompenſe, elle ne refuſe rien à nos ſoins.

Le ménage des champs demande du génie & de l'action de la part de celui qui le conduit, ſur tout dans les commencemens ; il faut qu'il ſoit induſtrieux, attentif & laborieux pour trouver les occaſions & veiller ſur tout le détail, qui eſt un des principaux points de l'Economie des champs, le ſçavoir-faire qui en eſt le nœud, ne s'acquiert que par l'experience, maîtreſſe des choſes.

1°. Le premier ſoin du Maître doit être de conſulter à quoi ſes terres ſont propres, & où peut aller leur fécondité, pour regler là-deſſus quel uſage il en fera, à quoi il emploira ſes Domeſtiques & ſes engrais, & quelle ſera ſa dépenſe & le débouchement de ſes produits : par exemple, il plantera des Vignes dans les Terroirs ſecs & pierreux ; il ſémera des Bleds dans les terres fortes ; s'il a des Prairies ou des Pâturages, il s'appliquera à commercer des chevaux, bœufs ou moutons, ſuivant la qualité des herbages convenables à ces différens beſtiaux ; s'il a des bois, il en fera commerce, & il en augmentera le profit par les Cochons qu'il y mettra en glandée ; il fera des Plantes aquatiques dans ſes Prairies, s'appliquera à avoir des Chanvres, des Lins, des Huiles, du Houblon, des Laines, des Pigeons, des Fromages, du Miel, des Fruits ou autres Grains, Plants, Beſtiaux ou Denrées, ſuivant les différens avantages que le hazard ou la ſituation des lieux pourroit lui procurer ; il examinera quel profit il pourroit faire ſur les Beſtiaux qu'il donneroit à Cheptel ; quel eſt le meilleur de faire valoir ſes terres, ou de les affermer, à l'argent ou à l'eſpece ; & ainſi de quantité d'autres traits d'Economie qui ſeront répandus dans cet Ouvrage.

Si notre Chef de Famille fait quelque acquiſition, avant que de la conclure, il doit être attentif non-ſeulement à ne la faire qu'avec ſûreté & bons Titres, mais encore à bien prévoir les Charges néceſſaires, comme Droits Seigneuriaux, Cenſives, Champarts ou autres Rentes Foncieres, Retraits tant Seigneurial que Lignager, Droits de Centiéme & Huitiéme Denier qu'il faut payer au Roi, Droit de Franc-Fief qu'il lui faut auſſi payer de vingt années une, quand c'eſt un Roturier qui acquiert un bien noble, &c.

Le Chef de Famille aura un Livre journal pour écrire les jours que ſes Do-

meſtiques ſont entrez chez lui, ce qu'ils ont de gages, & ce qu'il leur paye; ce qui lui eſt dû, ce qu'il reçoit, & ce qu'il vend ou fait vendre.

Il s'appliquera à ſe faire payer exactement, ſur tout par les Païſans, que le nombre d'arrerages accable plus qu'il ne les ſoulage; il uſera de ménage en toutes choſes, & mettra tout à profit, ſans néanmoins donner dans l'avarice, qu'il doit éviter autant que la profuſion.

Il ſe formera une eſpece de commerce des choſes qui ſeront renfermées dans ſon Domaine, n'y laiſſera rien perdre, & fera argent de tout.

2°. Il faut des Domeſtiques pour être ſervi & pour faire valoir ſon bien, mais il en faut prendre le moins qu'on peut; car *le grand train abſorbe le grand gain*, & l'Ouvrage ne s'en fait pas mieux.

C'eſt un tréſor que des Domeſtiques fideles: c'eſt pourquoi lorſqu'on eſt aſſez heureux d'en avoir de tels, il faut les garder & leur paſſer des défauts qui ne ſont point eſſentiels.

Il ne faut point avoir trop de familiarité avec eux, ils en deviennent pareſſeux & inſolens, ſouvent juſqu'à ſe perſuader qu'on ne peut ſe paſſer d'eux.

Auſſi pour peu qu'on en ſoit content, & principalement d'un Valet Laboureur, qu'on ſe donne bien de garde de le changer; car il eſt des terres comme des enfans, qui n'en valent jamais mieux pour changer de Nourrice.

Un Pere de Famille doit toujours avoir un eſprit de douceur, commander ſans fierté, ſe faire obéïr ſans aigreur, ſe faire craindre de ſes gens ſans les maltraiter, ni de paroles ni de fait, leur faire faire tous leurs devoirs, les reprendre de leurs fautes, ou les congedier toujours ſans colere & ſans rudeſſe; c'eſt le moyen de leur donner plus de confuſion, & de ne ſe jamais commettre.

Comme la plûpart de nos Domeſtiques ſont nos plus grands ennemis, parce qu'ils nous croyent plus heureux qu'eux ſans le mériter, il faut avoir avec eux beaucoup de circonſpection, ne rien dire que ce que l'on veut bien qu'ils publient, & ne s'ouvrir devant eux de ce qu'on a deſſein d'entreprendre que pour en tirer adroitement des lumieres.

Si le Maître veut bien être ſervi, il n'aura qu'à payer exactement & de bonne grace ſes Domeſtiques & ſes Ouvriers, & les nourrir ſelon leur état, ſans les interrompre dans leur repas & ſans les regarder manger; c'eſt un proverbe que *qui paye bien eſt bien ſervi.*

Il ſe rendra ingénieux en toutes choſes; il aura ſoin de pourvoir aux néceſſitez de ſa maiſon pour ce qui le regarde, laiſſant à ſa femme les ſoins qui lui conviennent.

Il proportionnera l'Ouvrier à l'ouvrage, & traitera ſes Domeſtiques, chacun conformément à leur humeur.

Qu'il ne ſe figure pas d'en avoir de diligens, ſi lui-même ne ſçait les rendre tels par ſon exemple & ſa vigilance en veillant ſur ce qu'ils font, & ſe levant ſouvent le premier pour les ranger à leurs devoirs; l'œil du Maître engraiſſe le cheval & la terre; c'eſt pourquoi quand même il ne demeureroit pas ſur le lieu, il doit y venir ſouvent en viſite.

Sur tout, il eſt à propos qu'il ſçache un peu de tout, afin que lorſqu'il commande on lui obéïſſe, comme à une perſonne qui non ſeulement a droit de commander, mais encore qui entend ce qu'il commande.

Avant que de se coucher, il donnera ses ordres à chacun de ses Domestiques, afin qu'ils les sçachent & les executent soigneusement le lendemain; en Hyver, depuis la mi-Octobre jusqu'à la mi-Février, il faut que leur dîner soit prêt avant le jour, afin que quand il commence à paroître, chacun se rende à son travail; & comme ces jours-là sont fort courts, il ne faut pas souffrir qu'ils reviennent de leur ouvrage qu'il ne soit presque nuit, pour souper aussitôt, après quoi chacun ira soigner le bétail & les autres choses commises à sa garde: & le Pere de famille ne dédaignera pas en se promenant d'aller voir si tout est gouverné comme il faut, tenant toujours pour maxime sûre, que l'œil du Maître porte l'abondance par tout: après cet exercice jusqu'à ce qu'il soit tems de s'aller coucher, les Valets & les Servantes pendant les quatre mois d'hyver, seront employez à passer le reste de l'après-soupé à des ouvrages qu'on leur donnera suivant la saison, le tems & les païs, ne fut-ce qu'à leur faire mettte en bon état tous les outils du labourage & du Jardin, qu'on doit avoir en bon nombre & bien gardez.

3°. C'est une bonne & ancienne regle qu'il ne faut jamais faire de jour ce qu'on peut faire de nuit; ni pendant le beau tems ce qu'on peut faire pendant le mauvais; comme de faire curer les étables, tondre les hayes, arracher les épines & chardons des prez & des terres, couper du bois, charier du fumier ou des materiaux, tirer la marne, faire des digues & des fossez & autres pareils ouvrages, qui ne se font que quand on ne peut rien faire de meilleur.

La vigilance du Maître se fera encore voir, aux soins qu'il aura de bien entretenir tout ce qui dépendra de son Domaine, pour prévenir les inconveniens qui en pourroient arriver; & s'il y a des ouvrages à faire, il en fera un juste discernement, pour les faire faire chacun à son rang, préferant toujours l'utile à ce qui ne donne que du plaisir. Il faut même que pour les prévenir il fasse amas de materiaux qu'il peut trouver sur son domaine, comme bois, chaux, briques, roseaux, &c. ou profiter des occasions qui se présentent d'en avoir à bas prix que l'on garde pour les besoins.

Il doit être également attentif à se faire payer sans dureté de tout ce qui lui est dû, à ne rien laisser prescrire ni dégrader; car une tuile & un chapon de rente qu'on aura perdu par négligence, en entraînent vingt autres.

4°. Il faut aussi qu'il s'applique à ménager & varier si bien son fond, qu'il lui rapporte autant que faire se peut, tout ce qui lui sera nécessaire & utile dans son ménage champêtre; car c'est un profit & en même tems un plaisir très-grand, que de trouver tout chez soi, & de n'avoir point toujours à débourser & à courir ailleurs pour l'avoir: le détail du ménage fournit tous les jours quantité d'occasions qui font connoître que ce n'est point un petit profit, & que rien n'est plus utile & plus commode que d'avoir tout chez soi.

De même c'est une chose fort avantageuse, quand la terre est partagée aux différens usages qui sont les plus géneraux & les plus ordinaires, & qu'il s'y trouve un peu de toutes les especes de productions; des bois, des prez, des grains, des eaux, des vignes, des fruits, des plants de toutes sortes: par-là on fournit à tous ses besoins & aux varietez du débit & du commerce: & de plus, quand une espece manque à produire, on en est dédommagé par la fécondité d'une autre. C'est pourquoi notre Econome partagera ainsi ses terres à différens usages, chacun suivant son génie, s'il n'a pas trouvé ce partage déja

fait. Les Prez & les Bois sont pourtant les biens les plus estimez, parce qu'ils produisent sans qu'on y apporte ni soins ni dépense, & ils ne sont point sujets à quantité d'accidens & de révolutions comme les autres biens.

Un point des plus importans du ménage des Champs, est de bien entendre à se défaire avantageusement de tout ce qu'on dépoüille, & de s'appliquer sur-tout à multiplier sur ses terres les productions dont le Maître tirera le plus d'argent, soit par le courant de sa Province, ou par son sçavoir-faire.

C'est-là où doivent tendre la plûpart de ses vûës, & l'Economie de ses ordres & de sa maison doit se rapporter à ce but principal, afin que toute l'harmonie du commerce soit bien entenduë & que le Maître qui étudiera les bons débouchemens & guettera les occasions, n'en manque aucune. Ainsi l'on voit quantité de Bourgeois des Villes de Provinces, gagner considérablement sur les fruits qu'ils recüeillent dans les Campagnes, quand ils sçavent se procurer des débouchemens ou attendre les occasions. On voit même des gens qui de terres de peu d'étenduë mais bien conduites par des Maîtres attentifs au Commerce de leurs productions, s'en font un revenu considerable : les uns s'appliquent aux Vins, aux Eaux-de-vie, les autres aux Grains & particulierement au Bled : Ceux-ci aux Bestiaux, soit Chevaux, Bœufs ou Brebis; Ceux-là, aux Huiles, d'autres aux Lins, Chanvres, Cordages & Toiles, &c. Chaque Province a ses productions favorites, & ses débits ou débouchemens avantageux ; c'est aux gens du Maître à en sçavoir profiter. Nous voyons tous les jours des gens qui sans aucun fond, sans autre secours que leur industrie, font leur fortune à revendre ce que les autres dépoüillent ; en sorte que quoiqu'ils ne fassent ainsi que glaner au Champ du Maître, ils y recüeillent plus que lui. Ce qui doit réveiller tous les bons Economes & animer leur industrie pour ne pas abandonner à d'autres les profits qu'ils peuvent faire eux-mêmes sur leurs propres biens. Quand on a le temps de s'appliquer à ce point de l'Economie Champêtre, c'est ne joüir de son héritage qu'en partie, que de ne s'étudier pas à en pousser les profits jusqu'au bout. Les esprits les plus bornez pour peu qu'ils veuillent s'appliquer sont tout d'un coup au fait ; on remarque même que ce sont ceux qui y font assez souvent les plus grands progrez, parce que le détail & le mécanisme de cette Economie Champêtre est ordinairement conforme à leur génie : leur vigilance n'est que trop à souhaiter dans toutes les autres personnes qui ont du bien à la Campagne, & il est également loüable & fructueux à tout le monde de bien conduire l'Economie de son héritage jusqu'où elle peut aller. Il ne faut que du goût, & quand on l'a ce goût, tout le reste vient bien vîte : il n'y a que les premiers essais, les premiers arrangemens qui coutent quelques démarches ; quand une fois l'établissement du Commerce est fait, il ne faut presque plus rien pour en entretenir l'harmonie & le courant ; on y trouve tous les jours de nouveaux débouchemens, de nouvelles occasions : le nom, le goût du Maître & le gain qu'il fait de jour en jour, aiguisent son esprit, l'animent, & lui font de toutes ses dépoüilles un retour très-avantageux.

5°. Les salaires des Domestiques seront reglez selon leur emploi. Par exemple, un Valet de charuë doit plus gagner que les autres : ses gages peuvent aller depuis vingt jusqu'à trente écus, & même jusqu'à cent livres quand il est robuste, adroit & qu'il entend bien à gouverner les chevaux ; il y a des

endroits où l'on donne à un tel Valet jusqu'à cinquante écus ; mais on n'en prend gueres de ce dernier prix qu'on n'ait un gros labourage à mener, & pour lors ce Valet outre sa charuë qu'il tient, soigne encore que les autres qui labourent pour le même Maître aillent comme il faut, & sçait bien son métier. Un Valet vigneron peut gagner depuis dix, douze écus jusqu'à quarante-cinq livres, quand il sert bien son Maître. Un Berger a de gages cent livres, lorsqu'il a à conduire un troupeau de deux ou trois cens bêtes à laine ; quand ce troupeau est moins nombreux, les gages diminuent à proportion. Les gages de la premiere Servante peuvent monter depuis huit jusqu'à dix écus ou quarante livres, encore faut-il que ce soit une Servante qui entende parfaitement le ménage de la Campagne, & qui sçache débiter & acheter les denrées. Pour les autres Servantes dont l'emploi est d'aller garder les vaches ou les moutons, on ne leur donne que vingt ou vingt-deux livres.

Ceux qui sont d'un rang superieur augmenteront à proportion le nombre de leurs domestiques & leur dépense ; ils donneront par exemple quarante livres par an au Marêchal pour les fers de quatre chevaux, vingt livres au Scellier pour les harnois, quarante livres au Charon, trois cens livres à un Maître d'Hôtel, la moitié au Valet de Chambre, autant à l'Officier d'Office, deux cens livres au Cuisinier, cent livres au Cocher, quarante-cinq livres au Palfrenier, & ainsi du reste, mais tous ces prix varient suivant les temps, les lieux, les besoins du Maître & la capacité du domestique. Ce que le Maître peut faire de mieux est de faire un Bordereau des gages & de toute la dépense qu'il a à payer pour consulter ses revenus, qu'il ne doit même jamais consommer entierement, parce qu'il en doit mettre par chacun an le tiers, le quart ou le cinquiéme en réserve pour se faire un fond de ressource pour les maladies, insolvabilité, feu, guerre, orages, dépenses extraordinaires & autres occasions imprévûës ; pour qu'on puisse se régler il y aura à la fin de ce Chapitre une table à trois colonnes par laquelle on verra 1o. ce qu'on a à dépenser par jour à proportion de son revenu annuel, c'est ce qu'apprendront la deuxiéme & la troisiéme colonnes ; 2o. ce qu'un certain principal doit rapporter de clair par an au denier vingt qui est toujours le denier courant ; c'est ce qu'on trouvera dans la premiere & deuxiéme colonne ; 3o. à quoi une dépense journaliere montera par année & de combien en sera le principal ; pour connoître cela il n'y a qu'à rétrograder de la troisiéme colonne à la deuxiéme & à la premiere, en suivant la ligne de la somme proposée.

6o. La Maîtresse prendra sur son compte ce qu'elle pourra faire pour son Mary, & de plus elle aura l'œil sur ses Servantes, soignera que le dedans de la maison soit dans un très-bon ordre, qu'on n'y voye rien traîner, que toutes choses y ayent leur place sans confusion & que la propreté brille par tout ; elle sera diligente, assiduë & sédentaire, sur-tout quand le mary sera absent pour les affaires du dehors ; elle s'appliquera à sçavoir tellement ménager les denrées & les provisions, que les unes ne se vendent que dans les saisons convenables, & les autres ne se consomment pas avant le tems ; elle fera sa principale étude du détail du ménage ; tels sont les soins qu'elle doit avoir de faire ourdir de la toile pour l'usage de la maison, d'avoir de

la laine en réſerve pour faire de la *Tirtaine* pour habiller les domeſtiques; pendant les veillées de faire occuper ſes Servantes à coudre, filer, tiller du chanvre ou autres ouvrages ſuivant les ſaiſons, &c. Faire quantité de petites épargnes & amaſſer bien des douceurs qui ſont honneur & profit dans les occaſions.

La Maîtreſſe veillera ſur les animaux qui ſont une bonne partie du profit de la maiſon, & principalement ſur la baſſe-cour pour qu'elle ſoit abondante & qu'il n'y ait point de marchez qu'elle n'y envoye porter de la volaille, ou quelque autre denrée.

Elle ne ſe fiera pas entierement à ſes Servantes de tout ce qui les regarde ordinairement, comme de leur laiſſer paîtrir le pain ſans examiner ſi elles ne mêlent point de la farine du Maître avec celle qui eſt deſtinée pour les domeſtiques; ou ſi elles n'en font point en cachette quelque pain ou patiſſerie pour elles.

La Maîtreſſe ne dédaignera pas de viſiter ſouvent la Laiterie qui en ſera plus propre & mieux garnie.

Elle tiendra un mémoire exact du linge qu'elle mettra à la leſſive, & des denrées qu'elle envoyera vendre; elle tiendra tout enfermé ſous clefs, hormis le pain, & elle donnera par compte à la principale Servante le linge courant, l'étain & autres uſtanciles du ménage, afin qu'elle lui en réponde, en cas que par ſa faute il s'en perde quelque piece: Enfin nos Chefs de famille veilleront ſi bien à tout, le mari à l'amandement, labours, ſemailles & dépouilles de ſes terres, à la garde & vente de ſes chevaux, grains, vins & fruits, & la femme à tout ce qui eſt du détail de l'Economie champêtre, que rien ne leur échappe, & que tout leur rapporte du profit parce que tout peut en rapporter à qui ſçait l'entendre.

TABLE,

Pour ſçavoir 1°. Ce qu'une ſomme propoſée rapporte d'interêt par an, 2°. Ce qu'on a à dépenſer par jour à proportion de ce qu'on a par an, 3°. A quoi une dépenſe faite tous les jours, montera au bout de l'année, & de combien en ſeroit le principal. Voyez l'uſage de cette Table ci-deſſus page 77.

Principal	*fait par an*	*par jour.*		
300000. liv.	15000. liv.	41. liv.	1. ſ.	11. d.
200000.	10000.	27.	7.	11.
180000.	9000.	24.	13.	1.
160000.	8000.	21.	18.	4.
140000.	7000.	19.	3.	6.
120000.	6000.	16.	8.	9.
100000.	5000.	13.	13.	11.
80000.	4000.	10.	19.	
60000.	3000.	8.	4.	4.
40000.	2000.	5.	9.	6.
20000.	1000.	2.	14.	9.
18000.	900.	2.	9.	3.
16000.	800.	2.	3.	10.
14000.	700.	1.	18.	4.
12000.	600.	1.	12.	10.

Principal	*fait par an*	*par jour.*		
10000. liv.	500. liv.	1. liv.	7. s.	4. d.
8000.	400.	1.	1.	11.
6000.	300.		16.	5.
4000.	200.		10.	11.
2000.	100.		5.	5.
1800.	90.		5.	
1600.	80.		4.	5.
1400.	70.		3.	10.
1200.	60.		3.	4.
1000.	50.		2.	7.
800.	40.		2.	1.
600.	30.		1.	7.
400.	20.		1.	1.
200.	10.			6.
180.	9.			6.
160.	8.			5.
140.	7.			4.
120.	6.			4.
100.	5.			3.
80.	4.			2.
60.	3.			2.
40.	2.			1.
20.	1.			

CHAPITRE V.

Des Provisions de la Maison.

COmme la regle est l'ame de l'*Economie*, & que sans elle on dissipe bien vîte son bien, loin d'en amasser, le premier soin du Maître sera de proportionner sa dépense journaliere à son revenu.

Et son second soin sera de faire & de distribuer à propos les provisions de sa maison. C'est la principale occupation de la femme qui sera chargée du détail du ménage : elle sera attentive à se faire remettre le soir toutes les clefs ; principalement celles du grenier, de la cave & de la grange ; & de tems en tems le Maître y fera sa ronde avant de se coucher, pour voir si tout y est bien fermé & bien clos.

Du Pain.

Le Pain tient la premiere place des Provisions de la Maison.

On en fait de trois sortes ; l'un pour le Maître, l'autre pour les Valets & Servantes, & le troisiéme pour les chiens.

Le premier se fait de froment pur ; on mêle du Seigle ou du Méteil dans le second ; & le troisiéme ne se fait que des recoupes, autrement dit du son.

Pour faire le Pain, il faut outre le bon bled, que le moulin, les eaux, le four & la façon y contribuent.

Le *Pain de cuiſson* ou de *ménage*, eſt celui que les Bourgeois cuiſent à la maiſon, ſoit à la Ville, ſoit à la Campagne : il eſt ordinairement composé de farine de froment & paîtri un peu légérement, & c'eſt le Pain du Maître.

On fait le *Pain de braſſe*, de farine de méteil pur : il ſoutient beaucoup & ſe donne aux gens accoutumez à travailler du corps & à vivre groſſiérement.

On peut par occaſion faire d'autres ſortes de Pain pour régaler ſes amis ; la diverſité de mets qu'on trouve à la Campagne n'eſt pas un de ſes moindres agrémens. On fait du *Pain à la Reine*, *du Pain mollet*, *du Pain à la mode*, *à la Montauron*, *du Pain de Segovie*, *de Gentilly*, *du Pain de condition* ; ce ſont diverſes façons & préparations que donnent les Boulangers de *petit Pain* à celui qu'ils vendent. Ils mettent du lait au Pain à la mode, à la Montauron, de Segovie, &c. du ſel & de la levûre de biére au Pain à la *Reine* ; du beure au Pain de Gentilly ; & en tous ces Pains, la farine eſt très-fine de bon bled & la pâte paîtrie mollement & beaucoup levée.

Je ne parlerai pas du *Pain de Goneſſe* ni du *Pain Chaland* ou de *Corbeil*, parce qu'ils ne ſont d'uſage qu'à Paris, comme l'eſt à peu-près le Pain de *Mouton* qui eſt un petit Pain ſaupoudré de quelques grains de bled, que les Pâtiſſiers font aux jours des Etrennes & bonnes Fêtes, & que les Valets donnent aux petits enfans, & les petites-gens aux riches, en forme de petits preſens.

Le Pain de cuiſſon, autrement Pain de ménage, qui eſt le Pain qui ſe cuit chez les Bourgeois pour eux-mêmes, veut être paîtri mollement, composé de bonne farine & bien façonné ; pour le rendre léger on fait une levûre à peu près de la ſixiéme partie de la farine qu'on veut employer. Si l'on veut ſaler ce Pain, il faut mettre le ſel dans l'eau avant de la faire chauffer, il en ſera plus ſavoureux & plus délicat.

Des Bleds & autres Grains.

A l'égard des Bleds, le froment eſt toujours le meilleur ; le méteil vient après, puis le Seigle & l'Orge, & enfin l'Avoine, les Pois & la Veſce. Les trois derniers grains ne ſervent qu'à faire du Pain pour les pauvres gens. On ne dit rien ici des differentes eſpéces de fromens, chacun les employera tels qu'il les recueillera. Nous dirons ſeulement que celui qui croît dans des terres fortes & ſabloneuſes ou pierreuſes, eſt meilleur, ſe garde mieux & fait un pain plus léger & de meilleur goût.

Plus le Bled eſt vieux plus il profite ; c'eſt pourquoi on fera toujours en ſorte d'en avoir d'année à autre ſa proviſion, pour en manger trois ou quatre mois après que le nouveau eſt recüeilli.

Il y en a qui aiment mieux le bled nouveau que le vieux ; on ne diſpute point des goûts, mais je dirai ſeulement à l'avantage du vieux bled, qu'il eſt plus ſain & fait plus de profit que le nouveau : plus de profit, parce qu'il eſt plus ſec, s'attache moins aux meules du moulin & fait une meilleure pâte ; & il eſt plus ſain que le nouveau, parce que le dernier n'eſt pas déchargé des parties volatiles & de l'humidité qui nuiſent au corps & qui ſont une eſpece d'excrément qu'on voit que le bled nouveau rend tous les ans en

ſuant

ſuant quand il eſt entaſſé dans la Grange ; & c'eſt pour qu'il ne s'échauffe point qu'on arroſe les gerbes d'eau , lit par lit.

Bien des gens prétendent que le bled ſe conſerve mieux en paille que battu , parce que la ſubſtance du grain s'évapore bien moins , tant qu'il eſt enfermé dans la balle ; on prétend auſſi que le bled nouvellement battu fait le pain plus blanc , d'un goût plus délicat & ſenſiblement meilleur que quand il eſt fait de grains gardez au Grenier ; c'eſt pour ces deux raiſons qu'ordinairement on n'en fait battre à la Campagne qu'à meſure qu'il en faut pour vivre ; mais auſſi la farine du bled nouvellement battu ne rend pas tant & ne ſe conſerve pas ſi bien que celle du grain qui a repoſé & meuri dans le Grenier. Le froment de Mars fait du Pain plus blanc & de plus belle pâtiſſerie que le froment ordinaire.

Le bled tel qu'il ſoit ne peut pas faire de bon Pain , s'il n'eſt bien vanné , (le mauvais & les ordures qu'on en ſépare ſont pour la volaille) : enſuite on le crible & on le fait bien ſecher au Soleil ſur des draps blancs , & on le frotte, ſi on veut bien s'en donner la peine , avec les mains , c'eſt le moyen d'en ôter la pouſſiere qui y eſt attachée & qui donne un mauvais goût au pain ; quand il eſt trop ſec , on le baſſine d'un peu d'eau comme on fait dans les Païs chauds ; c'eſt aſſez d'une pinte d'eau pour quatre boiſſeaux de froment meſure de Paris, puis on l'envoye au moulin quand il eſt reſſuyé. Le bled qu'on deſtine pour la proviſion de la maiſon doit être bien conditionnée ; c'eſt-à-dire , il faut que le grain en ſoit bien nourri & non ridé , c'eſt pour lors qu'il s'en garde mieux : mais de quelque nature que ſoit ce bled , la veritable maxime du ménage veut qu'on ſçache à combien de meſures peut monter la proviſion , & qu'on la mette en réſerve avec quelques meſures de plus pour pouvoir aller juſques à l'arriere-ſaiſon. La proviſion du Maître ſera ſéparée de celle des Domeſtiques , & l'une & l'autre bien conſervée , ſoit en paille , ſoit battuë. Quelques gens fort entendus au ménage trient ces proviſions dès les Champs , & les font entaſſer ſéparément dans une des travées de la Grange , & quand c'eſt du froment ils le font cribler après qu'il eſt battu, & en mêlent les criblures parmi le bled dont on fait le Pain des Domeſtiques , à l'exception de l'Yvroye , de la Veſce & de la Nielle qui ne ſont bons que pour la volaille.

Des differentes ſortes de Moulins.

On ne ſçavoit autrefois ce que c'étoit qu'un Moulin , & lors qu'on vouloit faire de la farine on broyoit le bled dans un mortier , & ce travail étoit ſi pénible qu'on l'impoſoit pour peine aux Eſclaves qui avoient coûtume de tromper leurs Maîtres.

Les *Moulins à eau* (ce ſont ceux qu'une Riviere , ou une chûte d'eau fait tourner ,) ſont à préferer aux autres , parce qu'ils moulent d'un mouvement égal , font la farine plus abondante & moins de ſon , ſur-tout quand l'eau qui les fait tourner eſt rapide.

Les *Moulins à vent* (ce ſont ceux qui tournent par la force du vent qu'on recuëille dans des toiles ou volants) ne moulent pas toûjours également comme les premiers , parce que le vent interrompt le mouvement des meules à meſure qu'il augmente & qu'il change.

On a auſſi des *Moulins à bras* portatifs , pour l'armée ; on les fait tourner

à force de bras, ou par un cheval; ils ne rendent pas la farine ſi belle & on ne s'en ſert que dans ces grands beſoins.

Il n'importe que ce ſoit un moulin à eau ou à vent, où l'on aille pour moûdre; mais il eſt bon d'avertir de prendre celui qui moûdra le plus promptement; la raiſon eſt que broyant le bled, il en moud moins le ſon, & en rend ainſi la farine plus rafinée, ce qui ne peut que cela ne faſſe de bon Pain, ſur-tout lors que cette farine a paſſé par un fin bluteau.

Il y a ordinairement des bluteaux dans le moulin pour ſéparer le ſon de la farine; chaque bluteau eſt une eſpece de grand ſas ou tamis long & cylindrique fait de pluſieurs cercles qui ſoutiennent une piece de toile de ſoye ou autre étoffe plus ou moins fine, à travers de laquelle la farine tombe dans la mai du moulin: on prend tel bluteau qu'on veut, ſoit le fin, celui des Boulangers qui fait encore la farine plus fine, ou le commun qui ſert ordinairement aux Bourgeois, & le gros qui fait la farine du pain des Domeſtiques.

Il y a des païs où on ne blute point la farine, en ſorte qu'elle ſort de deſſous les meules pêle-mêle avec le ſon; mais quand on veut mettre cette farine en œuvre, il faut toûjours la paſſer au tamis: les uns la tamiſent trés-finement, font leur pain de cette premiere farine, & ce qui en reſte ſe paſſe dans un tamis plus gros, d'où ils tirent encore une farine commune, qu'ils mêlent parmi celle des Domeſtiques.

D'autres plus ménagers paſſent la farine qui vient du moulin ſans être blutée, par un tamis commun, dont ils font ſortir autant de farine qu'ils peuvent, & le ſon qui reſte eſt pour la nourriture des animaux.

Les moulins où l'on ſe ſert de bluteaux, ſont plus commodes, d'autant qu'ils épargnent la peine de paſſer la farine par le tamis; il vaut mieux pour le profit, bluter la farine de méteil & de ſeigle, que de la paſſer au tamis, parce que le mouvement du bluteau eſt plus fort & détache mieux la farine & le ſon.

Il faut ſur-tout ne point donner à moudre dans un moulin rebatu de nouveau; car la farine ſort d'entre les meules toûjours pleine de gravier, & le moulin rend plus de ſon que de farine, à cauſe des trop grands jours que la pointe du marteau, avec lequel on a rebattu les meules, y laiſſe d'abord: c'eſt pourquoi il faut attendre qu'il y ait eu auparavant deux ou trois bichets, ou meſures de bled de mouluës: & alors quand on voit le moulin en bon train, il y a de l'Economie à y faire moudre du bled pour quatre mois. Car la farine vieille fait beaucoup plus de profit, que celle qui eſt mouluë nouvellement.

Des differentes Farines, de leurs uſages & de la maniere de les conſerver.

La Farine de froment comme la meilleure de toutes, fait auſſi le meilleur pain. La farine de ſeigle dont la pâte biſe ſert aux Pâtiſſiers & aux Perruquiers, pour mettre au four les Pâtez & les Perruques, n'eſt pas à beaucoup près ſi eſtimée; elle fait un pain gras pâteux, noirâtre & deſagréable au goût, mais cependant nourriſſant & rafraîchiſſant; c'eſt pourquoi il y a des femmes qui en mangent exprès pour ſe tenir le tein frais & le ventre libre. On en fait auſſi pour nourrir les chiens & engraiſſer les cochons; toutes les autres bêtes, principalement les poules & les chevaux, ont de l'averſion pour le pain de ſeigle:

il se conserve beaucoup plus & séche moins quand on y a mêlé un peu de farine de froment. Celle de bled-méteil fait le pain bien meilleur & facile à digerer. *La Farine d'Orge* mêlée avec d'autres donne du pain moins mauvais que celui de seigle, mais il faut la sçavoir bien employer; on en fait aussi de l'orge mondé en enlevant seulement l'écorce du grain, & de l'orge on en fait une farine grossiere par le moyen d'un moulin fait exprès; on s'en sert fort communément en décoction dans de l'eau ou dans du lait: il rafraîchit & humecte beaucoup. *La Farine de l'Escourgeon* ou Orge carré, est un secours qui vient aux gens de la Campagne, un peu avant que l'Août soit ouvert, & qui leur aide à attendre les autres bleds; on en mêle la farine avec d'autre meilleure, pour en rendre le pain plus mangeable; car étant employée seule le pain en est rude, disgracieux au goût, peu substanciel, moins blanc & leger. *La Farine de Bled de Turquie* ou Mays s'employe encore pour faire du pain qui est plus blanc & plus substanciel que celui de froment, mais il est très-pesant sur l'estomach; cependant ceux qui y sont accoûtumez s'en accommodent très-bien: dans les païs où il est commun on en fait une espece de boüillie appellée *Gaude*, qui sert de nourriture la plus grande partie du temps à bien des gens de Campagne: on fait du Gruau de la farine *d'Avoine*, qu'on prend en décoction comme l'orge mondé, dans de l'eau ou du lait, & elle produit le même effet.

Pour avoir de la farine de garde on choisira le bled le plus sec & le plus mûr du Grenier; on mettra la farine qui en aura été mouluë dans une huche, ou autres vaisseaux en lieu sec, car l'humidité fait prendre un goût de moisi à la farine; sur-tout qu'on soigne que cette huche ou ces vaisseaux soient bien fermez, crainte que la farine ne s'évente, & qu'il n'y tombe quelque chose de mal-propre. En Eté on la mettra à la cave, pourvû qu'elle ne soit pas humide, ou dans un autre lieu frais: en Hiver, la Boulangerie suffira pour la garder. Un Cellier est encore très-propre pour cela. Enfin il sera bon de la remuer quelquefois, afin que l'air passant au travers, empêche qu'elle ne s'attache, & qu'elle ne prenne un mauvais goût: la farine bien conditionnée & de bon bled se garde sept & huit mois.

Ce qu'on appelle *Folle-farine* ou farine *volante*, sert à faire non pas du pain, mais de la cole; les Meûniers l'amassent & la vendent à ceux qui en ont besoin pour cet effet. L'Amidon, dont il sera parlé ci-après, est une pâte qui se fait de fleur de froment qu'on met en farine, souvent sans meule. La *Recoupe* est la farine que l'on tire du son remis au moulin; les pauvres gens en font du pain: la *Recoupette* est la troisiéme farine que l'on tire du son des Recoupes mêmes.

Maniere de faire le Pain, & des differens Froments.

Les Eaux les plus legeres sont toujours les meilleures; ainsi en général celles de puits, de sources & de fontaines sont à préférer à celles de riviere qui ont toûjours quelque chose de grossier: cependant on ne laisse pas que de s'en servir en bien des endroits avec succès.

Pour faire le Pain, il faut avoir un levain pesant deux ou trois livres, plus ou moins suivant la quantité de Pain qu'on veut faire; ce levain n'est autre chose qu'une pâte cruë qu'on a gardée pendant sept ou huit jours & qui s'est

aigrie ; il eſt d'une néceſſité indiſpenſable d'en avoir pour faire du pain, ſans quoi on ne pourroit y réüſſir. Ce levain ſe prend ordinairement de la pâte de la derniere fournée de pain qu'on a faite, ſoit de froment, de méteil ou autre nature de pain qu'on veut faire ; ce levain qui n'eſt qu'un morceau de pâte gros à peu près comme la tête, en s'aigriſſant fermente & fait fermenter la pâte où on le met. Les uns y mettent du ſel, d'autres du vinaigre, d'autres du verjus de grain & des pommes ſauvages, de la levûre ou écume de biére, qui ſont tous des acides qui provoquent la fermentation : de quelque maniere qu'on faſſe le levain, il faut toujours beaucoup de chaleur pour le conſerver ; pour cela on le couvre de farine, on le met au pied du lit entre la paillaſſe & le lit de plume, ou autre lieu chaud. Les Flamands font leur levain en mettant boüillir du froment dans de l'eau dont ils écument la mouſſe qui ſurnage, la laiſſent épaiſſir & l'employent en pâte où elle fait un pain fort leger. Nos Boulangers ſe ſervent plus ſouvent de l'écume de biére qu'ils détrempent avec de la farine pour en faire le pain molet.

Les bleds de France les plus eſtimez à Paris ſont ceux de Beauſſe, de la France, de Brie, de Picardie & de Champagne. Le bled de Beauſſe eſt de plus grande montre & ſe pâtiſſe mieux que les autres, parce qu'il vient en terre graſſe & liée ; celui de France eſt plus court & plus petit, parce qu'il croît en terre médiocre, mais en récompenſe le pain en eſt meilleur & plus blanc ; le bled de Brie eſt plus lourd que les précédens, & cependant il rend moins, il eſt plus court, plus petit & fait le pain moins blanc & moins bon que les premiers ; le bled de Picardie eſt inferieur aux trois autres, il eſt dur, revêche, plus coéneux, plus difficile à moudre, & il laiſſe toujours beaucoup de farine dans le ſon ; le bled de Champagne, quoique plus abondant que celui des autres Provinces leur céde à toutes, & quoiqu'il ſoit de belle apparence, il rend moins que les autres, & il eſt plus long à moudre ; il eſt long, menu & fendu par le milieu.

Un bon ſeptier de farine de bled peſe avec le ſon deux cens quarante livres ; il fait ordinairement cent ſoixante-dix & cent quatre-vingt livres de pain, & l'on tient qu'un boiſſeau de farine bien moulu doit faire ſeize livres de pain.

Pour revenir à notre maniere de faire le pain, mettez la quantité de farine que vous voulez, dans une huche qui ſert à paîtrir le pain, rangez votre farine des deux côtez de la huche, laiſſant un vuide dans le milieu où vous mettrez le levain : enſuite faites chauffer dans un chaudron la quantité d'eau qu'il vous faut ; quand elle ſera chaude à y ſouffrir aiſément la main, jettez-la dans le milieu de la huche pour détremper le levain, & lorſqu'il ſera bien délayé vous en formerez petit-à-petit, avec un tiers de la farine, une pâte un peu ferme, que vous laiſſerez au milieu de la huche, prenant ſoin de la couvrir d'une ſerviette ; renverſez deſſus les deux côtez de farine qui reſtent, puis la couvrez du couvert de la huche.

Si c'eſt en Hyver, & que le froid ſoit un peu fort, il faut couvrir le levain de quelque choſe de chaud, & même on met quelquefois un réchaud de feu par deſſous, afin que le levain ait plus de chaleur pour fermenter : cela ſe fait ordinairement le ſoir, & le lendemain matin on fait ſa pâte de cette maniere ; on fait encore chauffer de l'eau comme pour le levain, on

relève sa farine comme elle étoit en premier lieu, & on ôte la serviette qui est dessus, on jette l'eau dans le milieu sur le levain, on le délaye encore bien, en sorte qu'il n'y ait point de grumeaux ; quand le tout est bien délayé, on forme la pâte du reste de la farine; mais sur-tout prenez garde de ne point mettre trop d'eau, de peur que la farine ne vous manque, ce qu'on appelle *noïer le Meûnier* ; il est même à propos de garder un peu de farine pour tourner le pain. Quand toute la pâte est faite, on la laisse dans la huche & on la couvre d'une nappe; si c'est en Hyver on fait chauffer la nappe & on la couvre encore d'autres choses, & si le froid se faisoit trop sentir, on mettroit un réchaud de feu sous la huche; on laisse la pâte en cet état une heure ou une heure & demie; ensuite on met le feu au four, & pendant qu'il chauffe on tourne le pain de la grosseur qu'on le souhaite, & on le met sur une table avec un drap dessous, faisant en sorte que les pains ne se touchent point l'un l'autre. Pour éviter cela on peut se servir de Jattes de bois & couvrir le pain d'un drap.

Comme on cuit tous les huit jours en Campagne, il faut toujours garder un peu de pâte pour faire le levain ; on le couvre de farine, comme nous avons dit, & on le met toujours dans un endroit chaud, il ne se garde pas plus de quinze jours bon : & quand il est trop aigri & qu'on n'en peut point avoir d'autre, il ne faut qu'y mettre pour le détremper, de l'eau plus chaude qu'à l'ordinaire, pour animer la chaleur qui le fait fermenter. Il faut bien manier la farine pour que tout se tourne en pâte sans grumeaux ; plus la pâte maniée est paîtrie vîte & mollement, plus le pain est leger & agréable au goût ; c'est pourquoi on fait toujours celle du pain Bourgeois molle ; au lieu que celle du gros pain ou pain de ménage se paîtrit moins, plus lentement & elle est plus ferme.

On paîtrit le pain differemment dans differens païs : dans la Beausse avant de le faire on rafraîchit le levain en Eté avec de l'eau fraîche, à midi, à cinq heures & à neuf heures du soir ; on y estime plus l'eau de riviere que les autres, & en Hyver on se sert d'eau tiede, & ensuite on paîtrit le pain. Il faut moins de levain & une eau moins chaude au bled de France qu'à celui de Beausse, sinon il s'enfleroit trop & seroit rude au manger. Le bled de Picardie est sujet à faire du pain gras-cuit, parce qu'il s'y fait au four une croûte qui prend couleur difficilement & qui est forte à cuire ; c'est pourquoi il faut que cette farine soit bien maniée & remaniée & le four bien chaud. Le bled de Champagne a un goût de terre qui s'augmente dans la pâte quand le levain a trop fermenté, c'est pourquoi il faut l'employer tout frais & faire le pain vîte. Le pain de méteil est toujours gras & fort à paîtrir, & il faut bien le manier pour lui faire prendre corps.

Pour peu qu'on ait d'experience à faire du pain, on connoît à la vûë quand la pâte est assez levée : d'autres en faisant cette pâte y enfoncent le poing jusqu'au fonds, & ils la croyent suffisamment revenuë quand le trou qu'a fait le poing se remplit de lui-même.

Pour chauffer le four, on se sert de toutes sortes de matieres combustibles, comme éclats de boïs, fagots, bourrées, épines mises en fagot, bruyeres qu'on va amasser dans les Landes, vieux échalats rompus, sarmens de vignes, même de chaume & de paille, &c. Chacun se sert ainsi de ce que le terroir lui donne. On prendra seulement garde en chauffant le four de ne point

brûler le bois par tout en même-temps, mais tantôt d'un côté & tantôt de l'autre, nétoyant continuellement les cendres en les attirant avec le fourgon. Le four doit être chaud également & à propos; lorſqu'il l'eſt trop, le deſſus du pain brûle & le dedans ne cuit pas; & quand le four n'eſt pas aſſez chaud, le pain ne prend point de couleur & ne cuit point. On connoît qu'un four eſt chaud lorſqu'en frottant un peu fort avec un bâton contre le carreau ou la voûte, il en ſort des éteincelles de feu: pour lors on ceſſera de le chauffer; on ôte les tiſons & les charbons, rangeant quelque peu de braſier à côté de la bouche du four, on le nétoye avec la patroüille ou l'écouvillon qui eſt une perche de cinq ou ſix pieds, au bout de laquelle on tient quelques morceaux de vieux linge, qu'on moüillera dans l'eau claire, & qu'on tordra avant que de s'en ſervir; après cela on bouche le four un peu de temps, pour lui laiſſer abattre ſa chaleur, qui noirciroit le pain, ſi on l'y enfournoit incontinent; & lors qu'on juge que cette ardeur eſt un peu ralentie, on ouvre le four pour enfourner le pain le plus promptement & le plus proprement qu'il eſt poſſible; on commence toujours par les plus gros pains, dont on garnit le fond & les rives du four, gardant toujours le milieu pout y placer le petit pain, qui eſt celui du Maître, autrement il brûleroit; c'eſt auſſi par ce milieu qu'on finit d'enfourner.

Enſuite il faut avoir ſoin de bien boucher le four, crainte que ſa chaleur ne ſe diſſipe; deux bonnes heures & demi après, qui eſt environ le temps neceſſaire pour cuire le pain Bourgeois, on en tirera un pour voir s'il eſt aſſez cuit, & particulierement par deſſous, en le frappant du bout des doigts; s'il réſonne, ou qu'il ſoit aſſez ferme, c'eſt une marque qu'il ſera temps de le tirer; ſinon on le laiſſera encore quelque peu de temps, juſqu'à ce qu'il ſoit tout-à-fait cuit.

Pour le gros pain, il ne faudra point le tirer du four que quatre heures après qu'il aura été enfourné; on verra alors s'il eſt cuit comme on vient de le dire pour le pain Bourgeois, car ſans une parfaite cuiſſon toute ſorte de pain eſt toujours deſagréable & malfaiſant; s'il n'eſt pas cuit, il ſent la pâte; & s'il l'eſt trop, il en devient ſi rouge qu'il en perd tout ſon goût.

Quand il eſt bien cuit, on le tire du four, & on le poſe ſur la partie la plus cuite, afin qu'il ſe réhumecte en ſe refroidiſſant. Par exemple, s'il a trop de chapelle, c'eſt-à-dire, ſi la croûte de deſſus eſt trop élevée, ce qui arrive ordinairement lors qu'on n'a pas écouvillonné le four, on met le deſſus du pain deſſous; au lieu que s'il eſt égal, on l'appuye contre le mur, en le poſant ſur le côté qui eſt aſſez cuit.

Le pain ne doit point être enfermé, qu'il ne ſoit refroidi tout-à-fait. On l'enfermera dans une huche, ſoignant toujours de l'y poſer ſur le côté, afin qu'étant ainſi rangé, il puiſſe avoir de l'air également partout; bien des gens le laiſſent indifféremment ſur une table de Boulangerie, où jamais il ne ſe conſerve ſi bien que lorſqu'il eſt enfermé à propos; car il y ſéche trop en Eté, & en Hyver il y eſt trop expoſé à la gelée. On ſoignera auſſi pendant les grandes chaleurs, que la huche où ſera le pain, ſoit placée dans la cave, afin d'empêcher le pain de moiſir.

L'Economie veut qu'on ait toujours pour les Domeſtiques une demie fournée de Pain vieux quand on en fait du nouveau; & de ce nouveau il faut man-

ger d'abord les plus mal faits & les moins cuits, car les plus cuits se rassoupissent avec le temps.

Tout Pain rassi étant remis au four, regagne un peu de la bonté qu'il a perdu depuis qu'il a été cuit; & pourvû qu'il soit mangé promptement, après qu'il aura été repassé au four, il semblera qu'il soit nouveau; mais si on le gardoit long-temps, il seroit encore moindre qu'il n'étoit auparavant.

Pain beaucoup plus substanciel que d'ordinaire.

Prenez le son que l'on a blutté, & le mettez dans une chaudiere pleine d'eau, faites-le boüillir, puis le passez & paîtrissez votre Pain de cette eau blanchie; il sera beaucoup plus substanciel, & vous aurez un quart plus de Pain que de la façon ordinaire.

Pain de Citroüille.

Pour le faire, il faut faire boüillir de la Citroüille comme celle que l'on veut fricasser, & la passer à travers un gros linge pour en ôter les filamens, puis y mettre de l'eau dans laquelle la Citroüille aura cuit, autant qu'il en sera nécessaire pour paîtrir à l'ordinaire, & en gouvernant votre pâte à deux levains, ainsi qu'il a été dit ci-devant, on fera de bon Pain qui sera un peu gras-cuit & jaune; il est excellent pour ceux qui ont besoin de rafraîchissement, & d'avoir le ventre libre.

Pain d'Orge.

La farine d'Orge ne se paîtrit pas si aisément que les autres, & le Pain d'Orge est toujours fort sec, facile à s'émier & peu nourrissant. Sa façon dépend beaucoup de l'eau qu'on y employe, & de la maniere de le paîtrir; il faut toujours de l'eau chaude, plus ou moins suivant la saison, & bien tourner la pâte; le levain contribuë aussi beaucoup à la faire fermenter : on le fait de même que le Pain de froment ou de méteil. Ce qu'on vient de dire ici regarde la farine d'Orge employée seule, parce que lorsqu'elle est mêlée avec la farine d'autres Bleds, elle n'est plus si difficile à mettre en œuvre; on s'en sert ainsi beaucoup à la Campagne, & elle réüssit assez bien. Il y a même des Boulangers qui en mettent dans le Pain qu'ils débitent. Voilà pour l'Orge ordinaire. Quant à l'autre qu'on appelle *Orge quarrée*, *Orge Prime* ou *Escourgeon*, & dont on parlera plus amplement dans la suite de cet Ouvrage, le Pain s'en fait de même que celui de l'Orge ordinaire; mais on n'en use pas si communément, & c'est seulement un secours qui vient aux pauvres gens de Campagne, en attendant la récolte des Bleds.

Pain d'Avoine.

On en mange en bien des endroits de ce Royaume; le Pain en est rude lorsqu'il n'y entre point de meilleure farine : les pauvres gens y mêlent quelquefois de la *Farine* de *Féves* ou de *Pois*, mais c'est dans l'extrême nécessité, ou lorsque la cherté du Pain est excessive; ces farines mêlées ensemble ne font corps que difficilement, & ce n'est qu'à force de bras que la pâte se lie.

Pain de Millet & de Panis.

On en mange particulierement en Bearn, en Gascogne & dans les autres Pays de Landes & de Montagnes, c'est pourquoi on appelle les Gascons des Milaciez. La maniere de faire ce Pain est assez singuliere, car il ne se paîtrit pas comme les autres. On commence d'abord par faire moudre le millet, puis on en prend la farine qu'on met dans une chaudiere où il y a de l'eau; il en faut cinq ou six pintes mesure de Paris pour quatre livres de farine. On mêle bien le tout ensemble, puis on le met boüillir sur le feu jusqu'à ce qu'il s'éleve du fond de la chaudiere, pour lors on remuë fortement cette pâte avec un bâton jusqu'à ce qu'elle soit cuite de maniere qu'elle se rompe, & c'est pour lors qu'elle en est meilleure & plus délicate; cela fait, on l'ôte de la chaudiere, on la coupe par morceaux, puis on la mange. Ce Pain, dit-on, n'est pas mauvais, mais il faut en faire tous les jours de nouveau, parce que n'étant pas cuit au four comme les autres, il veut être mangé tout frais. Quelques-uns y mêlent de la farine de Froment; mais ceux qui ont coûtume d'en faire disent que ce Pain est meilleur lorsqu'il n'y entre que de la farine de Millet. Les Montagnards font leurs repas de ce Pain qu'ils mêlent dans du petit lait salé, ou avec du fromage: cette nourriture seroit d'un assez bon secours en bien d'autres endroits, si le Millet y croissoit communément.

Le Pain de Panis se fait comme celui de Millet, & a les mêmes qualitez, puisque le Panis est une espece de Bled qui ne differe du Millet qu'en ce que les grains du Panis sont en grappes; il vient en Eté en moins de quarante jours; il aime les Terroirs secs, legers & sabloneux; & comme il est fort chaud, il croît encore plus vîte que le Millet: l'un & l'autre de ces grains font un Pain aussi sec & aussi facile à s'émier que la cendre. Les Perigourdins fricassent leur Pain de Panis avec de l'huile ou du beurre, & d'autres le mangent avec du lait ou du boüillon de viande.

Pain de Ris.

Ce Pain a son merite, & pour le faire, on fait moudre le Ris avec du Seigle, puis on en paîtrit la farine à l'ordinaire. Quelques-uns y ajoûtent de la farine de Millet, mais ils prétendent que le Pain ne profite pas tant que lorsqu'il n'y a que de la farine de Seigle mêlée: ce ménage se pratique dans les pays où le Ris croît en abondance.

Pain de Bled de Turquie; ou de Mahis.

Ce Bled vient assez communément en France, sur-tout en Franche-Comté, Bourgogne & Bresse; il sert de nourriture à l'homme, ainsi qu'à bien des animaux domestiques. Le Pain s'en fait de la même maniere que celui de Bled. Il est difficile à digerer, quand on n'est point accoûtumé à en manger; mais lorsque l'estomach y est fait on en mange comme d'autres. Le goût n'en est pas des plus agréable; mais on l'estime plus que le Pain d'Orge pur: il seroit à souhaiter qu'en France on cultivât de ce grain plus qu'on ne fait, on s'en trouveroit bien mieux en bien des occasions. On parlera de sa culture dans son lieu.

Pain

Pain d'Epice.

Prenez quatre livres & un quart de bon miel, une livre & demie de sucre en poudre, trois quarterons d'amandes douces pelées & pilées, demi-once de canelle, demi-once de gingembre, une dragme de clous de gérofle, demi-once de muscade, le tout en poudre; la rapure d'un citron, la quatriéme partie d'une dragme de cardamomum. Faites premierement cuire le miel sur un petit feu jusqu'à ce qu'il devienne quasi noir, prenant garde qu'il ne brûle; pour bien connoître s'il est cuit il en faut mettre un peu sur une assiette, & s'il se leve bien avec le couteau, il est cuit: ajoûtez-y pour lors le sucre jusqu'à ce qu'il soit bien fondu; puis mettez-y les amandes pilées & les autres Epiceries avec de la fleur de farine à discretion; battez bien la pâte pendant qu'elle est chaude sur le coin d'une table; quand elle est bien battue, il faut mettre de la farine, ensorte que la pâte ne tienne plus aux mains, & saupoudrer les moules de fleur de farine & former promptement vos Pains pendant que la pâte est encore chaude, car si vous la laissiez refroidir, elle durciroit de maniere que vous ne pourriez plus la manier: il faut ranger vos moules sur des feüilles de cuivre ou de fer blanc, les dorer de miel & les mettre cuire au four.

Pain à chanter.

Ce n'est autre chose que du Pain sans levain. On prend de la fleur de farine qu'on détrempe dans de l'eau & qu'on fait cuire dans des moules faits exprès, à peu-près de la forme d'un Gaufrier.

Vermichel.

On se sert fort communément dans la Provence & dans l'Italie d'une pâte faite avec de la fine farine & de l'eau très-chaude & des blancs d'œufs pour faire le Vermichel blanc; d'autres y ajoûtent quelquefois du sucre, du saffran & des jaunes d'œufs; on forme cette pâte en petits filets avec des seringues percées de plusieurs trous; & comme ces petits filets ressemblent assez à des vers, on a donné à cette pâte le nom de *Vermicelli*, en François Vermicel ou Vermichel; elle est blanche ou jaune, suivant qu'elle a été faite avec de la farine, de l'eau & blanc d'œufs, ou bien avec les autres choses marquées ci-dessus. Le Vermicel doit être choisi nouveau, bien séché & d'une belle couleur: on en fait des soupes fort agréables. Le blanc est plus en usage que l'autre.

C'est encore avec la farine de Froment qu'on fait les Oublies & Petit-Mêtier, les Brioches, les Pâtes feüilletées & autres sortes de Pâtisseries, dont nous parlerons en traitant de la Cuisine.

Des Boissons.

Elles sont differentes, selon les Pays; le Vin, la Biére & le Cidre sont les plus ordinaires: vous en donnerez à vos gens suivant les conventions que vous aurez faites avec eux, ce qui sera toujours selon le plus ou le moins que les années auront produit, & suivant que la Boisson, telle qu'elle soit, sera plus ou moins chere; il faut qu'elle soit toujours mise sous clef;

il y en aura deux tonneaux en perce, l'un pour le Maître & l'autre pour les Valets : il eſt bon d'avoir des meſures exprès, pour leur donner leur portion juſte.

Pour conſerver le Vin on le met en bouteilles ; & pour le ſoûtirer, il faut qu'il ſoit clair & repoſé ; puis on perce le tonneau dans le bas à quatre doigts au-deſſus du jable ; on y met une canelle, & on le tire en bouteilles qu'on bouche bien ferme avec un bouchon de liege, enſorte que le vin n'y prenne point l'évent. Par-là on a trouvé le ſecret de boire la derniere goute de vin d'un tonneau, auſſi bonne que la premiere ; on boit tout, & il eſt plus aiſé au Maître de ſçavoir ſon compte, que quand il eſt en tonneau. Pour les mieux garder on les met dans le ſable de la cave, le goulot en bas.

On ne s'amuſe pas à tirer ainſi le petit vin, ni celui qu'on deſtine pour le Domeſtique ; on ſe contente de le percer au bas du tonneau.

Si on a un Rapé de Raiſins, on peut, lorſque le vin eſt au bas, le verſer ſur le Rapé ; il y prend de nouvelles forces & perd ſon évent quand il en a.

On fait encore une autre Boiſſon pour les Valets, qu'on appelle *Trempe*, *Piquette* ou *Boiſſon* ; ce n'eſt autre choſe que de l'eau paſſée ſur du marc qu'on a verſé dans un tonneau ; cette eau envinée eſt plus ou moins bonne, ſuivant qu'on mêle plus ou moins de Vin. On appelle encore cette Boiſſon, *Vin de dépenſe* ; & il n'eſt bon que depuis qu'il a commencé à fermenter juſqu'au Printemps, qu'il n'y a point encore de chaleur qui le faſſe aigrir. On fait auſſi de la Petite-Biére & du Petit-Cidre pour les Domeſtiques.

Le Vin rouge qui a du corps eſt le meilleur pour les gens de travail : il les ſoûtient davantage que le gris ou le blanc qui ne font que paſſer.

La cave doit toujours être nette & garantie de toute mauvaiſe odeur qui ſe communiqueroit au Vin & aux autres Proviſions qu'on y met. Il faut auſſi avoir ſoin que les tonneaux vuides ne ſe moiſiſſent pas ou ne prennent pas quelque autre mauvais goût ; car ils doivent ſervir plus d'une fois ; & pour cet effet, ſi-tôt que le Vin en eſt hors, on les défonce, on en ôte la lie, puis on les laiſſe ſécher à l'air ſans être expoſez à la pluye. Dans les futailles bien conſervées, on peut encore mettre du Vin la Vendange qui ſuit, lorſqu'elles ſont bien reliées. Elles ſont encore utiles à pluſieurs autres choſes dans le ménage, ſelon les occaſions.

On fait encore à la Campagne une eſpece de Boiſſon qu'on appelle *Cormé*, avec de l'eau & des Cormes, de la maniere qu'on le dira en ſon lieu. Les Domeſtiques boivent cette liqueur au lieu d'eau ; elle eſt piquante après qu'elle a fermenté, & meilleure que de l'eau pure ; on peut en remplir quelques tonneaux, ſi on a des Cormes à diſcretion : elle n'eſt bonne qu'en Hyver, encore faut-il prendre garde qu'elle ne géle ; car pour lors elle perd ce qu'elle a d'acide, ce qui fait ſon mérite ; la chaleur l'aigrit auſſi, c'eſt pourquoi il ne doit plus y en avoir lorſque vient le Printemps. On fait encore à la Campagne une autre ſorte de Boiſſon avec des Prunelles : elle ſe fait comme le Cormé. Nous en dirons la maniere dans la ſuite de cet ouvrage.

On fait auſſi avec les *Prunes*, le *Miel* & autres Fruits qu'on dépoüille ſur ſon bien, d'autres Boiſſons, dont nous parlerons en la ſeconde Partie.

Il eſt bon auſſi d'avoir ſa Proviſion d'*Eau-de-vie* ; elle eſt néceſſaire dans le ménage : de même du Vinaigre, du Verjus & de l'huile.

Provisions de Chairs.

On sale pour ses Provisions du Porc, du Bœuf, des Oyes & des Chévres.

Du Porc salé.

On suppose qu'on ait chez soi un ou deux Porcs assez gros & gras pour être tuez. Ces animaux étant égorgez, on les pose à bas sur des buches, puis on les couvre de paille qu'on allume pour brûler leur soye. Les uns les lavent lorsque ces soyes sont brûlées, & les autres ratissent leur peau seulement avec des coûteaux. En d'autres endroits on pêle le Cochon dans l'eau boüillante ; tout cela est égal, si ce n'est que le Cochon qu'on lave a la chair plus blanche, au lieu que celui qui est brûlé, l'a plus ferme & plus succulente.

Le Porc étant ainsi accommodé, on l'ouvre, les uns par le dos, & les autres par le ventre, pour en tirer les entrailles, qui servent avec le sang, à faire du boudin, des andoüilles ou des saucisses.

Après qu'on a un peu laissé évaporer la plus grande humidité de la chair, on le coupe par morceaux pour le saler. Quand la chair de Porc est ressuyée, elle en prend sel beaucoup mieux que lorsqu'elle est moüillée, & elle en a plus de goût.

Avant que de saler le Porc, il faut avoir son Saloir tout prêt. Il doit être de bon chêne ou autre bois dur & sans aubier ; une futaille à vin seroit un bois tout éprouvé & bon, pourvû qu'elle ne sente point le moisi. Le Saloir sera entourré de bons cercles, pour que la saumure ne se perde point ; quelques-uns même garnissent le fond en dehors de poix noire qu'ils y font fondre tout autour du jable de l'épaisseur d'un écu & de la largeur de deux doigts. Le couvercle fermera à clef & joindra si bien, que la chair ne puisse s'éventer & perdre son goût. Avant que de la saler, on jettera dans le Saloir de l'eau chaude, dont on le lavera avec du thim, de la lavande ou de la marjolaine, en le frottant bien fort de tous côtez ; ensuite on laissera un peu hâler le Saloir, & pendant ce temps-là, on prendra une brique qu'on fera rougir au feu ; quand elle sera rouge on la mettra dans le fond du Saloir sur une autre brique froide ou sur une pierre ; on y jettera deux muscades rapées ; cela produira d'abord une fumée épaisse qu'il ne faut pas laisser évaporer ; au contraire, aussi-tôt les muscades répanduës sur cette brique, on fermera & bouchera si bien le Saloir, que la fumée n'en puisse sortir. Cette vapeur qu'on y tiendra renfermée environ une heure, aura le temps de pénétrer dans le bois du Saloir, & la chair qu'on y mettra en prendra tout le goût en peu de temps.

Après qu'on a parfumé le Saloir, on l'ouvre pour y poser la chair dans cet ordre : d'abord on en garnit le fond d'autant de sel qu'on le juge à propos, mais toujours plus que moins ; ensuite on y étend le lard, dont on fait un premier lit ; sur ce lit on jette encore du sel, puis on fait un second lit de lard, & ainsi successivement, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus : ensuite viennent les jambons, puis les autres pieces qui sont les plus en chair, dont on fait toujours des lits successivement, de la largeur du Saloir, en salant chaque lit de maniere qu'il n'y ait pas une piece qui n'ait bien du sel,

A la fin on place les échignées, les oreilles, les têtes & tout le reste des pieces où il y a le plus d'os, continuant ainsi jusqu'à ce que tout le Porc soit salé; & le tout arrangé, avec un dernier lit de sel par-dessus, on couvre le Saloir & on bouche le mieux qu'il se peut le tour du couvercle. On le gardera un mois ou du moins quinze jours sans l'ouvrir, afin que la chair ayant pris sel, elle ne soit plus sujette à l'évent quand on l'ouvrira. Avant de la mettre dans le Saloir, il faut tremper chaque piece dans l'eau, & la bien essuyer avec un linge, afin qu'étant nette & moite elle prenne mieux le sel.

Le Saloir doit être gardé dans un lieu frais, & il faut écraser le sel avant de le répandre sur le Porc; ne pas craindre d'en trop mettre, parce que la chair de Porc ne prend jamais plus de sel qu'il ne lui en faut Quelques-uns observent pourtant de mettre une livre de sel sur vingt-cinq livres de viande. Il est bon d'y mêler du gérofle concassé grossierement à discretion : mais il n'y faut pas mettre de poivre, parce qu'il jaunit la chair. Quand elle est hors du Saloir, & qu'on veut en faire sécher promptement, il faut tremper chaque piece promptement dans l'eau bouillante, & la pendre dans un lieu bien airé.

D'autres salent le Cochon de cette maniere. Ils prennent une grande table longue, faite exprès, & bordée tout autour d'une tringle haute de quatre doigts. Le Cochon étant coupé par morceaux à l'ordinaire, on les prend tous les uns après les autres; on les frote de sel avec la main, de maniere qu'il n'y en ait pas le moindre petit endroit qui n'en soit garni; & à mesure qu'on le sale piece par piece, on les arrange sur la table, serrées l'une contre l'autre, & entassées par lits le plus qu'il est possible.

Cela fait, on laisse ainsi cette chair pendant huit jours, après quoi on la leve pour mettre dessous les pieces de Cochon qui étoient dessus, après avoir encore froté de sel les endroits où l'on juge n'y en avoir pas suffisamment; on dérange ainsi cette viande jusqu'à ce que le lard paroisse luisant, ce qui est une marque que le sel a assez agi pour l'empêcher de se corrompre. On leve donc tout ce Cochon de dessus la table, & le prenant piece par piece, on le bat avec un bâton pour en ôter le sel superflu, puis on attache ce salé à un ratelier fait exprès & dans un endroit commode, à l'abri de la chaleur : le salé s'y conserve sans se gâter. C'est ainsi que les Chaircuitiers salent le Cochon à Paris; mais cela n'est bon que pour le salé qu'on veut débiter promptement : il peut bien se garder si on le met enfumer à la cheminée, autrement un ménage n'y trouve pas son compte.

Voici encore une autre maniere de saler le Cochon. Otez-en tout le dedans: levez-en les jambons, les épaules, la tête & les autres gros morceaux qu'on a coutume de séparer du reste du corps; fendez ensuite tout le reste en deux parties seulement, salez-les bien, & passez dessus un rouleau à force de bras pour faire pénétrer le sel. Il faut s'y reprendre à deux ou trois fois & de deux jours en deux jours; ensuite on pend le salé au plancher, & on sale de même les pieces qu'on a levées. Le Cochon salé de cette sorte ne se conserve pas longtems.

En quelques endroits, sur tout dans ceux où on ne se sert que de sel blanc qui sale bien moins que le gris, un mois après avoir salé un Cochon, on retire toutes les pieces du Saloir, & on les attache à des perches qui sont mises de travers, en dedans de la cheminée, quatre doigts seulement plus haut que le

manteau, afin d'y faire parfumer la chair, qu'on ne fait que laver quand on la tire de ces perches pour la mettre au pot.

Le Porc salé avec du sel blanc, se gâte dans le saloir quand on l'y laisse plus de six semaines ; il faut l'en retirer au bout d'un mois, pour le pendre à des perches attachées en dedans la cheminée, quatre doigts au-dessus du manteau ; on l'y laisse parfumer, & on le lave bien quand on en veut manger : d'autres le mangent tous frais sortant du Saloir : à l'égard des Jambons il faut toujours les mettre à la cheminée & les envelopper de papier. Bien des Païsans pendent le salé au plancher pour qu'il se ressuye : ils prétendent qu'il en jaunit moins.

Qu'on observe sur tout, de ne jamais saler du Porc dans un Saloir où l'on aura salé du Bœuf ; car la chair de Porc s'y empuantit en peu de tems. Le tems de saler le Porc est depuis la saint Martin jusqu'au Carnaval, & quand la provision en manque avant ce tems, on tuë quelque petit Cochon pour ratteindre la saint Martin.

Du Sain-doux & du Vieux-oing.

Le Sain-doux n'est autre chose que la graisse de Porc fondue ; on s'en sert à bien des choses dans le ménage ; on en fait des ragoûts, des baignets, de la friture, de la pâtisserie, du vieux-oing quand il ne vaut plus rien en Sain-doux, & il est d'un grand secours contre bien des maux, aux hommes & aux animaux.

Pour le faire on prend toute la graisse du Porc qu'on a tué, après qu'on en a fourni le boudin de ce qu'on en a jugé à propos. On la met en petits morceaux ; puis on la jette dans une poële sur un feu clair pour la faire fondre; tandis qu'elle est sur ce feu, on la presse avec une écumoire, pour tirer toute la graisse des cartilages, & à mesure qu'elle se fond on la verse dans un pot bien net pour la garder & s'en servir dans le besoin ; plus il est blanc, plus il est estimé.

A l'égard du Vieux-oing, qui sert à froter les essieux des rouës, il ne faut point le faire fondre, mais prendre une panne de Porc, la bien battre sur un billot avec un gros bâton, tant qu'il soit réduit comme une espece de pâte, puis on en fait un pain qu'on enveloppe de vessie de Cochon, & on le met en lieu frais pour le conserver.

De la Saumûre.

Quand on a tiré toute la chair du Saloir, il y reste la Saumûre qui est un jus liquide composé de jus de chair & de sel : on l'employe à deux usages, 1°. à saler le pot sur tout celui des Domestiques. 2o. à saler la chair des Cochons, les Chaircuitiers appellent Saumûre *vive* celle qui tombe du pressoir où leur lard est salé, & Saumûre *bouillie* celle qu'ils ont fait boüillir pour en saler des chairs qu'on voudra manger promptement : car les viandes salées de Saumûre ne gardent point leur sel : & avant que d'employer la Saumûre une seconde fois il faut la faire bouillir dans de l'eau de fontaine : on l'écumera exactement, & quand elle sera clarifiée sur le feu, on la laissera refroidir dans une terrine bien propre.

Du Bœuf salé.

Les côtes, l'aloyau, & généralement tous les morceaux où il y a bien des os,

ne sont point propres à saler; on prend pour cela de la cuisse & autres endroits charnus.

On aura ou un Saloir qui ne servira qu'à cela, ou de grandes terrines, dans lesquelles on salera le Bœuf, qu'on coupera par tranches, & qu'on posera par lits dans ces terrines, ou dans ce Saloir. On sale le Bœuf à la fin de l'Hyver & au commencement de l'Autonne. La maniere de le saler, est la même que celle du Porc, sinon qu'il n'y faut pas mettre trop de sel, car le Porc n'en prend jamais plus qu'il ne lui en faut, au lieu que le Bœuf s'en laisse pénétrer tant qu'on lui en donne. D'autres salent le Bœuf en mettant les pieces l'une après l'autre avec une quantité suffisante de sel, dans un sac que deux hommes tiennent par les deux bouts, & le secouent jusqu'à ce que la chair ait pris sel.

Le Bœuf ne se conserve pas plus de quinze jours dans le saloir; mais pour le garder plus longtems, on le tire au bout de la quinzaine, on l'étale sur des planches où on le laisse se ressuyer pendant un jour ou deux, après quoi on le remet dans le Saloir, saupoudré de sel comme auparavant. On l'y laisse pendant cinq ou six jours, au bout desquels on le tire & on l'étale de nouveau comme la premiere fois, soignant de tems en tems de le tourner dessus dessous, jusqu'à ce qu'il soit sec.

Cette chair ainsi préparée se pend à un plancher, pour en prendre lorsqu'on en a besoin; elle dure longtems, mais elle n'est jamais si agréable au goût, que lorsqu'elle est prise fraîchement. La chair de Bœuf un peu mortifiée prend mieux le sel & est moins sujette à se gâter, parce qu'elle a moins d'humidité. Si c'est un Taureau qu'on tuë, il faut pour être gras qu'il ait été châtré six mois auparavant. Quelquefois au lieu de Bœuf on sale une Vache grasse, dont on fait manger aux Domestiques ce qui n'est pas propre à être salé.

Au reste on ne prend pour saler, que les vieux bestiaux dont on ne peut plus tirer d'autre profit.

Pour conserver la viande trois ou quatre jours en Eté sans la saler, il la faut faire un peu cuire, & la mettre dans un tas de farine; quand on la veut manger, il n'y a qu'à la laver & la faire achever de cuire.

La graisse de Bœuf ou Vache est utile à bien des choses; on en fait de très-bon suif, lorsqu'il est mêlé avec celui de Mouton, de Bouc ou de Chévre; & les peaux n'en doivent pas être laissées à la portée des Chiens, des Chats, ni des Souris.

Du Bouc & des Chévres salez.

On les tuë au mois d'Octobre, parce que leurs peaux sont alors plus cheres qu'en Hyver; on ne prend que celles de ces animaux qui sont charnuës.

Avant que de les saler, on leur ôte toute leur graisse, qu'on fait fondre pour faire du suif; c'est celui qui fait la plus belle & la meilleure chandelle.

On les sale tout comme le Porc, hormis qu'il n'en faut pas laisser refroidir la chair qui ne perd le sel que quand elle est chaude.

On ne sale jamais de Bouc, qu'il n'ait été châtré six mois auparavant, pour qu'il engraisse. Leurs peaux, lorsqu'elles sont bien passées, servent à faire des gands, des culottes, & le reste; en Languedoc ou en Provence, ils s'en servent en guise de barique, pour transporter leur huile en d'autres Provinces.

Cette chair est grossiere, mais bonne & nourrissante pour les Domestiques.

Oyes salées.

Ayez des Oyes bien grasses, parce qu'il n'y a que la graisse qui donne du goût à la chair de ces animaux ; plumez-les & les vuidez proprement, ensuite coupez-les par quartiers, puis ayez un pot de grais, salez-y vos quartiers d'Oye, ainsi qu'on fait pour le Cochon, sans néanmoins y mettre tant de sel ; car la chair d'Oye n'est pas si grasse ni si épaisse ; ensuite bouchez bien ce pot jusqu'à ce que la chair ait pris sel ; puis servez-vous-en au besoin ; avant que de saler les quartiers d'Oye, il faut les laisser mortifier deux ou trois jours, la chair en est plus tendre.

Dans les païs où les Oyes sont communes, comme à Bayonne, on ne sale que les cuisses : pour cela on fait rotir les Oyes à la broche à l'ordinaire ; quand elles sont cuites, on léve les cuisses & on les met dans un pot de grais, ou autre vaisseau, avec la même graisse & jus qu'ils ont jetté en cuisant : on les sale à discretion, & ayant soin que les cuisses soient couvertes de graisses & que le vaisseau soit bien bouché ; c'est une bonne provision pour une maison : ce sont ordinairement les Rotisseurs du païs qui en font commerce ; elles se gardent cinq ou six mois, c'est-à-dire, pendant tout l'Hyver.

Menuës Provisions.

Nous n'entrerons pas ici dans le détail des autres provisions nécessaires au ménage : nous en parlerons ailleurs, & elles dépendent la plûpart de la prudence de la Maîtresse ; telles sont les provisions d'œufs, de beurre-frais, salé & fondu ; de légumes, de fromages (toutes choses qu'on a ordinairement chez soi à la campagne) de fruits, de confitures séches & liquides, au sucre & au miel, & de liqueurs ; de sucre & d'épicerie ; de suif, de chandelles & huiles, tant d'olive que de navette & noix ; de bois, foin, avoine, pailles & fourages, de poids, haricots secs & verds, de féves, millet, ris, panis, orge-mondé & gruau, de harangs & moruës pour le Carême, d'artichaux & champignons secs, concombres, pourpier confis au vinaigre & verjus, & autres menuës provisions, dont l'amas fait également honneur & profit aux Maîtres qui les sçavent faire dans les saisons convenables.

Quant au sel, tout le monde sçait que le sel blanc est beaucoup plus propre & plus ragoûtant que le sel gris ; c'est pourquoi on ne sert que du premier sur les bonnes tables ; mais aussi il sale un bon tiers moins que le sel gris. Au reste pour du sel gris en faire du blanc, il n'y a qu'à le faire sécher au four ou sur une pêle rougie au feu : ou bien quand on veut faire du sel blanc en quantité, mettez fondre du sel gris dans de l'eau claire, puis filtrez-le en trempant des lizieres de drap dans cette saumure, ensorte qu'un bout du drap sorte & pende en dehors du vaisseau où sera la saumure ; la liziere attirera toute l'eau salée jusqu'à la derniere goute : ou bien vous la coulerez dans une chausse à hipocras, ou du moins à travers d'un papier broüillard pour ôter les ordures & la bouë du sel, qui par-là diminuera beaucoup de son poids : l'eau étant ainsi coulée, vous la mettrez dans un chaudron sur le feu, vous l'y ferez boüillir jusqu'à ce qu'elle revienne en sel, ayant soin de la remuer souvent sur la fin, de peur que le sel ne s'attache au chaudron ; quand le sel sera sec

vous le mettrez dans la chauſſe d'hipocras le long du feu avec un vaiſſeau deſſous pour en recevoir les égoutures ; & quand il ne diſtilera plus vous le retirerez de la chauſſe pour le ſerrer dans des boëtes en un lieu ſec ; ou bien ſi vous mettez ce ſel tout en ſortant du chaudron dans des pots de terre qui ayent un trou au bas, tels que ſont ceux à mouler les pains de ſucre, il ſe mettra en pain très-propre à preſénter par tout quand il eſt proprement fait & bien blanc.

Nous ne parlerons pas du linge qu'il faut toujours avoir le plus en abondance qu'on pourra, le bien entretenir, l'augmenter tous les ans par quelque achat ou par l'emploi du chanvre & du lin que l'on doit dépoüiller, filer & mettre en œuvre chez ſoi, ou par ſes Païſans ; & n'en avoir en voye qu'une certaine quantité confiée par compte à un Domeſtique.

Nous ne dirons rien non plus des meubles & des habits que chacun proportionnera à ſon bien ; on les conſervera en veillant ſur les Domeſtiques, ou en les chargeant de ce qui les regarde : & une Maîtreſſe entenduë ſçaura ménager les plumes d'Oyes, de Cannes & autres volailles, même les laines pour en faire faire des Serges, des Matelats, des Lits, Tour-de-lits, même de la Tapiſſerie ſi elle a des Domeſtiques propres à cela.

Avant de quitter la Maiſon, je crois devoir placer ici quelques obſervations ſur le feu & ſur les eaux, qui ſont ſouvent deux grands fleaux à la Campagne.

Du Feu.

Ses effets ſont plus rapides & plus ruineux à la Campagne qu'ailleurs ; ſur tout quand les Granges ſont pleines. On ne ſçauroit trop veiller ſur les Domeſtiques & ſur les fumeurs, principalement quand ils approchent des Ecuries & des Granges. Il eſt bon auſſi avec cela de ſe précautionner par des bonnes & fortes clôtures & de gros chiens de garde qui vous mettent à l'abry des Rodeurs de nuit : avoir ſes Granges couvertes de tuiles & munies de bons pignons de Maçonnerie par les deux bouts ; les Cheminées bien maçonnées, ſans crevaces & bien ramonées, ſur-tout dans les Cuiſines ; & ne point ſouffrir de cheminées de bois.

Pour éteindre le feu dans une cheminée, il n'y a qu'à y tirer quelques coups de fuſil en y mettant une charge de poudre & une petite poignée de gros ſel, ſans bourer ni l'un ni l'autre, & tenir le fuſil bien droit en le tirant ; ſouvent la cheminée ſe trouve ramonée & nette du premier coup, ſi c'eſt une cheminée droite : mais ſi elle eſt devoyée, ou ſi les couvertures ſont de matieres combuſtibles, il vaut mieux recourir au moyen le plus ſûr, qui eſt de bien boucher le bas du tuiau de la cheminée avec du fumier ou du foin moüillé, ou du moins étendre au-devant de la cheminée un bon gros drap moüillé qui joindra bien de tous côtez & qu'on arroſera bien ; l'air n'entrant plus dans la cheminée, le feu s'éteint auſſi-tôt.

A la Campagne où l'on n'a point le ſecours des pompes, on ne peut guéres arrêter les incendies qu'à force de gens, d'eau & de terre qu'on jette ſur les materiaux brûlans, ou bien ſi l'on a de la couperoſe à diſpoſition, qui eſt un ſel acide qui fond très-facilement dans l'eau, c'eſt le meilleur moyen de tout ce que l'on peut propoſer pour éteindre promptement le feu ; & il n'eſt rien

qui

qui éteigne plus facilement le feu que la couperose dissoute dans l'eau. Il faut en mettre six onces par pinte d'eau, plus ou moins, ou se déterminer tout d'un coup à abandonner une piece au feu, & abatre le plus rapidement qu'il se peut une ou deux des pieces suivantes pour couper le feu : & veiller aux flammeches qui peuvent tomber sur les couvertures voisines ; j'ai vû des liens de paille à demi-brûlez enlevez par le vent, aller porter l'incendie à une lieuë.

Pour se préserver des ravages du feu, il n'y a pas de meilleure précaution que l'usage que l'on a en quelques Provinces, de placer ses Bâtimens par pieces isolées & détachées les unes des autres par de grands espaces de terrain vuide, dans lesquels on plante des arbres de hautes tiges qui arrêtent & coupent le feu & le vent ; soit Poiriers, Noyers, Chataigniers ou Ormes. Mais que les Greniers soient toujours près du logement du Maître ; & que les Granges, Caves & Selliers soient toujours placez en point de vûë.

Des Eaux Sauvages.

Dans les vallées & dans les vallons on a à craindre de plus le ravage des eaux. Elles y sont redoutables par leur promptitude & leur rapidité : rien n'y résiste ; elles rompent les murs ; & souvent elles ont empli les Ecuries & les Etables avant qu'on ait pû sauver les Chevaux & Bestiaux. Elles sont autant à craindre l'Eté à cause des orages, que l'Hyver à cause des dégels & fontes de neiges.

L'attention du Maître est de placer ses Bâtimens hors du cours de toutes eaux ordinaires ou extraordinaires ; ou de s'en préserver par des bonnes turcies & levées qui se font ordinairement de clayes ou de fagots entremêlez de terre & de moëlons : celle du Fermier doit être à bien entretenir les rigoles, les lits, & generalement tous les passages de ces eaux nets & libres, pour qu'elles trouvent toujours leur cours franc dans les lieux creux & perdus & dans le courant ordinaire des Rivieres ; aux premieres approches de ces eaux, sauver les Bestiaux & ouvrir toutes les portes des Cours & Vergers où elles pourroient entrer, pour qu'elles passent outre ; gazonner, border & entretenir les digues, fossez & chemins par où elles passent, les renforcer à proportion de la cruë des Eaux, pour qu'il n'y ait ni enfondrier, ni débordemens ; veiller avec tout son monde à la conservation des Moulins & autres choses qui pourroient engager le courant & causer des débordemens, &c : l'orage fini, réparer les digues & fossez ; ôter le sable des Prez engravez, les grater avec des fourches & tirefiens, &c. sur tout faire la vuidange de l'eau des Caves & autres Bâtimens.

On peut même tirer quelquefois un grand profit de ces Eaux Sauvages, quand on a dans son domaine quelque canton de marécages : ces sortes de terrains se trouvent ordinairement steriles & inutiles, parce qu'ils sont trop aquatiques & trop bas ; au lieu que s'ils étoient remplis & exhaussez seulement d'un pied, on en feroit de bonnes Prairies, & souvent des terres à labour. On se sert pour cela des Eaux Sauvages qui charient & emportent avec elles quantité de sables & de terres : on les ramasse dans un fossé garni

d'une bonne digue de chaque côté ; on conduit ce fossé, & par conséquent les Eaux sauvages où & aussi loin que l'on veut ; & insensiblement les Eaux sauvages haussent & bonifient les Marécages. Avec ces fossez & ces Eaux conduites j'ai vû deux cens arpens de Marais impraticables changez en dix ans de temps en bons fonds de terre à labour ; tant il est vrai de dire que tant vaut l'homme, tant vaut sa terre.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, *OU* ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTERIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE SECOND.

LA VOLAILLE.

CHAPITRE PREMIER.

Des Cocqs & Poules communes.

NOSTRE Maiſon de Campagne étant bâtie, gouvernée & pourvûë au dedans ſuivant les préceptes que nous en avons donné ci-deſſus, il faut maintenant paſſer aux autres ſoins du ménage des Champs.

La Baſſe-Cour s'offre d'abord. Nous en parlerons dans le reſte de cette premiere Partie, ſuivant l'ordre des matieres que le titre de chaque Chapitre annoncera. Commençons par la Volaille la plus commune.

Pour réüſſir à élever des Poules, il faut d'abord en ſçavoir faire le choix; on eſtime que celles de moyenne grandeur & noires ont la chair plus délicate & pondent davantage : les blanches ſont auſſi plus en danger d'être priſes par les oyſeaux ou autres animaux de proye, que le plumage blanc frappe plus que toute autre couleur.

Les Poules qui ont la tête grande, la crête pendante & rouge, les pieds & les jambes jaunes & l'œil éveillé, paſſent encore pour bonnes & fécondes; au

lieu que celle qui a les ergots hauts montez, pond beaucoup moins, & est sujette à casser ses œufs lorsqu'on la met couver, par l'impatience naturelle qu'elle a de quitter son nid.

Il y a des Poules naines, dont les Naturalistes font beaucoup de cas, à cause de la fécondité de leurs pontes. On en nourrit quantité dans la Bretagne : elles ont la chair fort délicate. Ces Poules vont toujours sautant, au lieu que les autres marchent.

Les Poules qui aiment à se battre, sont celles qui sont les moins estimées, soit parce qu'elles donnent peu d'œufs, soit parce qu'elles couvent rarement ; encore sont-elles si impatientes alors, qu'elles laissent souvent leur couvée imparfaite, ou cassent leurs œufs ; on fait le même jugement de celles qui ont cinq ergots comme le Cocq.

Les Poules trop grasses pondent peu ; pour leur faire perdre le trop de graisse, on mêle dans leur nourriture de la poudre de brique, & de la craye dans leur eau.

On voit des Poules frisées, de maniere qu'on diroit qu'au lieu de plumes elles seroient couvertes de laine. Elles font de grand profit dans une Basse-cour; mais les Poussins qui en viennent meurent du moindre froid qu'ils sentent; c'est ce qui en fait la rareté.

Les Poules sont fort differentes suivant les endroits d'où elles viennent, & les alimens dont on les nourrit ; celles de Caux sont des plus estimées pour la délicatesse de leur goût : il s'en trouve à Padouë qui sont bien plus grosses & bien plus grandes que celles des autres païs ; on en voit en Turquie d'un plumage très-beau & très-varié ; il y en a en Perse qui n'ont ni queuë ni croupion; il y en a d'autres à la Chine qui portent de la laine semblable à celle de nos Moutons, & dans quelques endroits des Indes elles ont la chair & les os noirs & sont cependant d'un goût fort agréable.

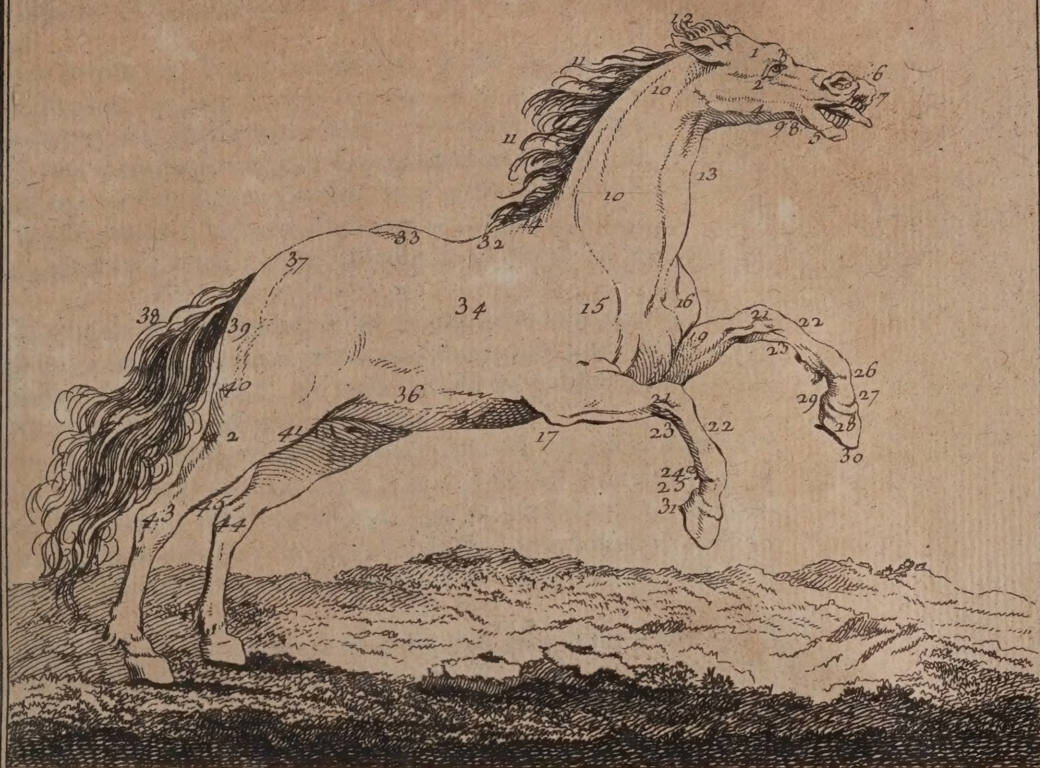
Nous avons encore les Cocqs-d'Inde dont il sera parlé au Chapitre suivant, & les Cocqs de *Bruyere* dont je parlerai ailleurs.

Pour revenir à nos Poules & Cocqs domestiques, nos jeunes Poules commencent à pondre dès le mois de Fevrier quand il est moderé, & produisent beaucoup plus d'œufs que les vieilles, mais aussi les vieilles valent mieux pour couver. Comme une jeune Poule fait bien plus de profit par ses pontes, dès qu'on connoît par son glossement qu'elle a envie de couver, on l'en empêche de la maniere que nous dirons ci-après.

A l'égard de la grosseur des œufs, cela dépend des differentes grosseurs des Poules. Le vulgaire préfere les noires ; les anciens ont estimé les Poules à plumes rouges, aîles noires & grosse tête; les Poules pomelées de noir & de blanc sont encore assez fécondes ; on ne fait pas tant de cas des grises.

L'on connoît un bon Cocq par sa taille, qui doit être moyenne, cependant plus grande que petite, de plumage noir ou d'un rouge obscur, ayant de gros pieds garnis d'ongles & d'ergots, les cuisses longues, grosses & fournies de plumes, la poitrine large, le cou élevé & garni de plumes de diverses couleurs; on juge encore d'un bon Cocq lorsqu'il a le bec court & gros, les yeux noirs ou bleus, les oreilles blanches, larges & grandes, les barbes rouges, pendantes & longues, de couleur grise, ou d'un rouge blanchâtre, & que les plumes qui lui pendent du cou & de la tête, s'étendent jusques sur les épaules, & font de

Parties du Cheval necessaires a connoître.



l'Avant main.

le Front 1
les Temples 2
les Salieres 3
la Ganache 4
les Levres 5
les Nazeaux 6
le Bout du nez 7
le Menton 8
la Barbe 9
l'Encolure 10
la Criniere 11
le Toupet 12
le Gosier 13
le Garot 14
les Epaules 15
le Poitrail 16
le Coude 17
le Bras 18
l'Ars 19
la Chataigne 20
le Genouil 21
le Canon 22
le Nerf 23
le Boulet 24
le Fanon 25
le Paturon 26
la Couronne 27
le Sabot 28
les Quartiers 29
la Pince 30
le Talon 31

l'Arriere main.

la Croupe 37
le Tronçon de la queue. 38
les Fesses 39
les Hanches 40
le Grasset 41
les Cuisses 42
le Jarret 43
la Chataigne 44
la Pointe du Jarret .. 45

le Corps.

les Reins 32
les Rognons 33
les Costez 34
le Ventre 35
les Flancs 36

couleur changeante, tirant sur l'or, qu'il a les aîles & la queuë grandes & fortes, les cuisses longues, charnuës & emplumées, la queuë à deux rangs, recourbée & élevée au-dessus de la tête, les ergots longs, qu'il est fier, éveillé, courageux, prompt à chanter, ardent à caresser ses Poules, à les défendre & à les solliciter à manger.

Les Cocqs les plus amoureux sont les meilleurs, il faut qu'ils ayent encore la crête élevée, de couleur de sang & non longue; il y a des Cocqs qui par trop de chaleur ou autrement ne font que coqueter autour des Poules, grater la terre, prêts à se battre à tous momens & à détourner les autres: ils sont ordinairement impuissants tant que cette vivacité leur tient; & pour la calmer, on leur fait passer le pied dans le milieu d'un morceau de cuir taillé en rond comme un liard & percé au milieu: cette chausse rend l'oyseau honteux & tranquille.

Les Poules de la grande espece quoiqu'elles soient beaucoup moins abondantes en œufs que les autres, peuvent être mêlées néanmoins parmi les autres; & pour le peu d'œufs qu'elles fassent, on aura soin de les garder à part, afin de les donner à couver pour avoir de gros Chapons.

Il ne faut se charger de volailles qu'à proportion de ce qu'on a à leur donner à manger; bien des gens s'imaginent qu'il n'y a qu'à avoir des Poules, sauf à diminuer la portion des autres; ils se trompent; car un petit nombre de Poules à qui le grain ne manque point, rend plus de profit à son Maître, qu'une grande quantité qu'on laisse jeûner, ou qui ne vit que de ce qu'elle trouve dans la cour.

Le nombre des Poules qu'on donne à chaque Cocq n'est pas fixé. Un Cocq peut suffire à douze ou quinze Poules; ainsi on s'en pourvoira suivant le nombre de Poules qu'on voudra élever; que ce soit toujours le plus qu'il sera possible; & qu'on ait soin d'avoir des Cocqs à proportion du nombre des Poules, afin de ménager ces mâles qui s'épuiseroient, parce qu'ils sont trop lascifs.

Si on achete un nouveau Cocq, il ne faudra pas tout d'un coup le laisser aller parmi la troupe: car le Cocq cet oyseau fier, hardi, chaud, vigilant & courageux, qui, dit-on, de son chant seul fait fuir le Lion & mourir de peur le Basilic, ne souffre pas volontiers de concurrent; ainsi il faut attacher le nouveau venu par le pied avec une ficelle de deux ou trois coudées de long qui tiendra à un petit pieu planté au milieu de vôtre Basse-cour: jettez-y du grain tout autour de lui, appellez toutes les autres volailles pour en venir manger; d'abord les Cocqs vieux domestiques regarderont le nouveau d'un œil farouche; ils s'approcheront pour le battre, mais il faudra les en empêcher. On n'aura pas plûtôt fait cela trois ou quatre fois, que tous les Cocqs s'accoûtumeront les uns avec les autres, & iront de compagnie sans se battre.

Il y en a cependant qui disent, qu'à la verité ces Cocqs nouveaux venus sont exposez à quelques coups de bec, qu'ils se cachent quelquefois pour les éviter, lorsqu'ils ne se sentent pas assez forts pour y résister, mais que pour cela ils ne s'enfuyent point tout-à-fait de la troupe, à moins qu'ils n'ayent été achetez dans le voisinage. Les Poules ne laissent point que de pondre sans la cooperation du Cocq; mais ces œufs ne sont point si sains

que les autres, & ne valent rien pour donner à couver, parce qu'il n'y a pas de germe.

Les Poules qui chantent & les Cocqs qui pondent ne valent rien ; les œufs des Cocqs sont plus petits que ceux des Poules ; & quelques-uns croyent que ce n'est que par le soufle de certains vents doux que les Cocqs pondent, & que les Poules conçoivent sans mâles.

De l'heûre de donner à manger à la Volaille.

C'est lorsque le Soleil se leve, cette Volaille étant accoûtumée de sortir du matin : & le soir, un peu auparavant qu'il se couche; mais pendant la moisson, & toutes les fois qu'on bat les grains, les Poules trouvent toujours assez de quoi vivre, si ce n'est lorsque la neige couvre la terre.

Les heures pour leur donner à manger doivent être toujours les mêmes, pour qu'elles ne se dérangent point de leurs pontes, & qu'elles n'aillent pas courir ailleurs ou faire du dégât dans les jardins ; il faut aussi que ce soit toujours au même endroit, & qu'il soit plat, uni & à l'abri des vents & des orages, parce qu'ils sont très-contraires à la Volaille.

De la nourriture de la Volaille.

On amasse toutes les criblûres & les vannures des grains, qu'on a soin de serrer; & pour les ménager, on les entremêle quelquefois d'herbes qu'on hache, de fruits qu'on découpe, ou d'autres choses suivant la saison ; on leur donne encore du son boüilli ; & lorsqu'on veut échauffer cette Volaille pour l'obliger à pondre beaucoup, on se sert d'avoine pur, de bled sarrasin ou de chennevi ; & le temps de la nourrir ainsi, est d'ordinaire dans l'hyver : car lorsque la saison nouvelle commence à se faire sentir, les Poules naturellement deviennent assez échauffées pour produire quantité d'œufs, lorsqu'elles sont nourries comme il faut.

On leur donne aussi de l'orge moulu, de la vesce, des pois chiches, du millet & du panis, & tout cela selon les lieux où la commodité permettra de le faire ; l'ivroye boüilli leur est encore très-bon, mais le froment les engraisse trop & les empêche de pondre.

Quelques-uns, pour avoir de gros œufs, leur donnent de l'orge à demi cuit, & d'autres de la semence de cresson broyée & mêlée avec du son & du vin.

D'autres prennent de la brique qu'ils broyent bien menu, ils la mêlent parmi du son, & la donnent ainsi à la Volaille : d'autres font boüillir du guy, & prétendent que ces alimens les rendent fécondes, ainsi que la graine de la *Ruta Capraria*, autrement *Ruë aux Chévres*, qui est une herbe que ces animaux cherchent par dessus tout.

Le marc de raisin rend les Poules peu fécondes, c'est pourquoi on ne leur en donne que depuis le mois de Novembre jusqu'à Noël, temps où elles cessent de pondre ; encore y mêle-t'on des criblûres de froment. Hors ce temps, on leur interdit tout-à-fait le marc de raisin. Bien des gens ne veulent pas non-plus leur donner des féves ; d'autres leur en donnent, mais peu, pour les chauffer & les disposer à mieux pondre.

Les *Lupins* qui sont des pois plats & amers, ne leur valent rien, & les rendent aveugles par la pellicule qu'ils leur font naître sur les yeux.

Au reſte, on ſe ſouviendra du fumier fait exprès, qui eſt d'un grand ménage pour nourrir la Volaille : nous en avons parlé dans l'article du Poulailler, pages 15, 16 & 17.

On donne quatre à ſix onces de grain par jour à chaque Poule qui ſort, & huit à celles qu'on tient enfermées ; ce qu'on proportionne pourtant aux ſaiſons & aux lieux, ſelon qu'elles peuvent trouver plus ou moins de nourriture.

Leur eau doit toujours être nette, claire & renouvellée tous les jours.

Elles ſont auſſi fort avides de mûres : elles les engraiſſent & leur rendent la chair délicate ; c'eſt une des raiſons pourquoi on met toujours quelques Muriers dans une Baſſe-Cour.

Il y a des gens qui, pour ne rien perdre, font encore hacher les tripailles des animaux qu'on tuë chez ſoi, pour les donner à la Volaille qui s'en trouve auſſi fort bien.

Des ſoins néceſſaires à la Volaille.

La Servante la plus intelligente, la moins active & la plus fidelle, ſera chargée du ſoin de veiller à ce que les Poules ſoient bien nourries, ſur tout en Hyver ; de leur fermer & ouvrir ſoir & matin la porte du Poulailler, ſans y manquer une ſeule fois ; de laiſſer toujours un œuf dans chaque nid ; de voir ſortir toutes les Poules pour ſçavoir ſon nombre, & voir s'il n'y en a pas qui cloche ; de changer ſouvent la paille ou plutôt le foin des nids, d'en ôter & tirer tous les jours les œufs ; afin de diſtinguer les plus frais pour manger, vendre ou mettre couver.

Le Poulailler doit être nettoyé toutes les ſemaines une fois & parfumé d'herbes fortes, comme de thin, marjolaine ou lavande, & ſi l'on veut d'encens ou de bois de geniévre, même de ſoulfre, n'y ayant rien de plus ſalutaire pour les Poules que ces ſortes de fumées qui chaſſent le mauvais air & la fiévre, & tuent la vermine auſquelles elles ſont ſujettes. On doit auſſi décroter toutes les ſemaines les bâtons, juchoirs & montoirs ; nettoyer & remplir d'eau nette les abreuvoirs tous les jours. La fiente de Poules ſe garde à part pour amander les prez.

La paille qu'on aura miſe dans les nids des Poules, ſera renouvellée tous les huit à quinze jours, afin d'en ôter les poux, puces & autres petits inſectes qui leur nuiſent extrêmement : au lieu de paille, il vaut mieux garnir les nids de foin, parce qu'il eſt plus chaud, plus doux & moins ſujet que la paille à engendrer de la vermine.

On doit auſſi leur jetter ſous un hangard ou autre toit, de la pouſſiere avec de la cendre, parce que la volaille aime à s'y rouler & s'y nettoyer les plumes & les aîles : on prétend même que ces ordures font mourir la vermine.

Tout le monde ſçait que les Belettes, les Renards, les Chats & les Foüines ſont des ennemis ordinaires dont on ne ſçauroit trop ſoigner à garantir la Volaille & les œufs.

Comme le ménage conſiſte moins à avoir grand nombre de Volaille, qu'à n'en point avoir qui ne faſſe du profit tous les jours, il faut encore avoir ſoin de remarquer les Poules qui ſont trop vieilles pour bien pondre ou coûver, celles qui par leur humeur acariâtre, ou autrement, ne ſont bonnes ni à l'un ni

à l'autre, & celles qui sont sujettes à égarer, casser ou manger leurs œufs; toutes ces especes ne sont bonnes qu'à être au plutôt venduës, tuées ou mises à l'engrais, comme nous le dirons ci-après.

Il y a des Poules qui s'affriandent à manger du raisin, ce qui les empêche de pondre; pour les en dégoûter, il faut leur donner des grains de Vignes sauvages : leur amertume fera bien-tôt perdre à la Poule le goût du raisin.

Il faut engraisser les Poules ergotées, & celles qui chantent, gratent & qui appellent comme le Coq; pour cela, on leur arrache d'abord les grosses plumes des aîles; on leur plume la tête, les cuisses & le croupion, & on les enferme dans un lieu séparé, où on les nourrit avec de la pâte d'orge & de millet, des glands pilez, du son, des cosses de ris panicle & avoine, ou en mie de pain détrempée en eau de farine d'orge. On peut ainsi engraisser des Poules à la main dans toutes les saisons de l'année; mais la chair n'en a pas tant de goût que quand elles engraissent étant en liberté, & elles engraissent aisément dans les mois de Janvier & de Février; c'est le tems de la haute graisse, & alors les Poules grasses ne cédent point aux Chapons.

Les œufs ardez marquent que la Poule est trop grasse, ou qu'elle a le cours de ventre; c'est pourquoi il faut alors recourir aux remedes enseignez ci-après, ou aux suivans.

Pour amaigrir une Poule trop grasse, ce qui l'empêche de bien pondre & de faire de gros œufs, il faut, comme nous l'avons déja dit, mêler de la craie dans ce qu'elle boit, & de la poudre de brique détrempée dans ce qu'elle mange; & s'il lui vient un cours de ventre, il faut lui donner pour premiere mangeaille un blanc d'œuf roti & pilé avec le double de raisins bouillis.

A celle qui casse & mange ses œufs, versez du plâtre clair sur le jaune d'un œuf, tant qu'il durcisse, ensorte que le plâtre lui serve d'écaille, & mettez-le dans le nichoir; ou bien mettez-y un œuf de plâtre ou de craye, & ne lui laissez jamais qu'un œuf après qu'elle a pondu.

A la jeune Poule qui glossera, & que vous voudrez faire pondre & non couver, faites-lui passer une petite plume à travers des nafeaux, ou plumez-lui tout le ventre jusqu'au duvet, & trempez-là dans l'eau pour rafraîchir son ardeur; vous pouvez même la faire jeûner quatre jours sous une cage : ou si on ne l'a pas empêché de couver, aussi-tôt que les poussins seront éclos, ou deux jours après, il faut la remettre avec les autres Poules pour lui faire oublier ses petits & recommencer à pondre, & donner les poussins à d'autres Poules ou à un Chapon éplumé sous le ventre & piqué avec des orties, comme nous le dirons ci-après.

Il faut que le Poulaillier soit bien fermé & bien bouché, sur tout la nuit; c'est le meilleur moyen pour se garantir des Renards, des Fouines & des Chats: pour les écarter, les Anciens conseillent de mettre à l'entrée & au dedans du Poulaillier quelques bouquets de rhuë, & d'en attacher quelques brins sous les aîles de la Volaille; ou bien d'enduire les pans, la porte & la fenêtre du Poulaillier avec du fiel de Chat ou de Renard; il y en a même qui mêlent des morceaux de la chair de ces animaux hachez dans la mangeaille de la Volaille, pour qu'elle exhale une odeur que le Renard & le Chat fuyent, de peur d'avoir le sort de ceux dont ils sentent la chair.

Les

Les Poules commencent à bien pondre aux mois de Février & de Mars, & quelquefois dès la premiere année, plus ou moins tard, suivant la saison ; car plus il fait froid, moins elles pondent. La ponte de celles d'un an & demi & de deux ans est la meilleure ; & alors il faut les nourrir abondamment, & leur donner de tems en tems de l'avoine & du sénegré pour les échauffer ; un peu de brique pilée bien fin & mêlée fortement avec du son & du vin, leur fera pondre de gros œufs.

Pour bien faire pondre les Poules en Hyver,

On en prendra un petite quantité de celles qui marqueront être les meilleures & les plus jeunes ; car les vieilles, c'est-à-dire, celles qui ont trois ans & demi ou quatre ans ne sont plus bonnes qu'à vendre ou mettre au pot.

On les enfermera dans un lieu séparé, pour que les autres ne viennent pas prendre leur mangeaille. Ce sera de l'orge bouilli qu'on leur donnera chaud : le bled sarrasin, la mie de pain, les herbes hachées, les fruits coupez par morceaux & l'avoine leur sont aussi très-bons, ainsi que toutes sortes de criblures de bled : mais si l'on veut les échauffer encore plus que tout cela, on n'aura qu'à leur donner de tems en tems de la graine de chenevi, ou de la sémence d'ortie lorsqu'elle est en maturité, ou bien on prend des orties mêmes qu'on broye dans les mains & qu'on laisse sécher pour la conserver pour l'Hyver, & la leur faire cuire dans l'eau. J'ai dit *de tems en tems* ; car qui leur en feroit leur nourriture ordinaire, les œufs couteroient plus qu'ils ne vaudroient, mais aussi ils seroient excellens.

Il y a des gens qui pour faire bien pondre les Poules en Hyver, se contentent de leur donner à dîné du pain rôti trempé dans l'eau pendant la nuit précedente.

Les vers de terres qui naissent dans le fumier fait exprès, dont on a parlé ci-devant, ont encore la même vertu.

Au reste, la nourriture ne doit jamais manquer à ces Poules ainsi enfermées, non plus qu'une eau nette & claire, autrement elle leur causeroit la pepie : il est encore important de les tenir proprement, & de remuer & changer souvent le foin de leurs nids, par la raison que nous avons dite.

Quelques jours après que ces Poules auront été renfermées, on aura soin de remarquer celles qui feront bien leur devoir, afin de les y laisser ; au lieu qu'il en faudra séparer celles qui mangeront inutilement les grains.

De la maniere de conserver les Oeufs, & de connoître ceux qui sont frais.

Les plus propres à garder sont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre, & qui peuvent aller sans se gâter, bien avant dans l'Hyver.

Pour les garder, les uns les mettent dans du son, du sel ou des scieures de bois de chêne (en Eté ; car en Hyver on prend de la paille), les autres dans des cendres, ou dans un tas de bled, d'avoine ou de millet, ce qui empêche l'air de les corrompre, à cause de la fraîcheur de ces grains. On se sert encore de paille ou de foin : d'autres, sans tant de mysteres, prennent ces œufs & les mettent doucement dans des caisses de bois ou dans des vieilles futailles qui ne sont remplies d'aucune autre chose que de ces œufs, puis ils ont soin de porter ces caisses ou futailles dans un lieu frais en Eté & chaud en Hyver, pre-

nant garde fur tout que l'humidité n'y regne point. Il y a des païs où on les conserve pendant deux ou trois ans par le moyen d'une pâte faite de cendre & de saumure dont on les enveloppe.

Pour garder longtems des œufs frais, il les faut faire cuire comme pour les manger, & les garder; & quand on veut les manger, on les fait seulement rechauffer dans l'eau: ils conserveront ainsi leur lait, & paroîtront aussi frais après quinze jours ou trois semaines, que s'ils sortoient de la Poule: d'autres égrugent du sel, dont ils frottent les œufs; ou bien ils les trempent dans la saumure, & les y laissent pendant trois ou quatre heures, après quoi ils les mettent dans du son, ou dans des bâles de bled ou d'avoine; il y en a qui veulent que le seigle soit merveilleux pour les conserver en Eté.

On connoît que des œufs sont frais, quand en les mirant à la lumiere on voit qu'ils sont clairs & transparens; ou bien quand en les approchant du feu, ils jettent une petite humidité. Les gens de Campagne ne font que les mettre dans de l'eau fraîche pour les garder frais pendant quelques jours; il faut pour cela les prendre tous frais pondus, & que l'eau fraîche passe au-dessus des œufs & soit changée de fois à autre, pour que l'air ni la chaleur n'alterent point les œufs; par ce moyen ils sont toujours pleins & frais.

De la Couvée des Poules.

L'ordinaire de leur ponte est de dix-huit à vingt œufs, qu'elles pondent tous de suite sans se reposer.

Leur ponte cessée, ce qui se reconnoît lorsqu'elles commencent à glosser, on leur prépare un nid pour les y mettre. Ce nid sera hors de la portée des chiens & fouines & dans un lieu retiré, pour que personne, pas même les autres animaux n'effarouchent les couveuses; il sera creux dans le fond & évasé par les bords, pour que les œufs ne coulent point; le fond en sera garni de foin plutôt que de paille, à cause qu'il est plus chaud; & sur ce foin seront posez les œufs bien doucement, pour ensuite être couvez par la Poule qu'on connoîtra être en chaleur.

Quoique généralement toutes les Poules glossent & gardent quelque tems le nid après leur ponte, ce qui est une marque qu'elles veulent couver; néanmoins, pour ne point perdre son tems ni sa peine, il y a du choix à faire, & malgré leur glossement & leur chaleur il faut rejetter toutes celles qui n'ont pas deux ans, celles qui paroissent farouches, & celles qui ont de trop grands ergots comme des Cocqs: les unes sont sujettes à abandonner leurs œufs dans le tems qu'elles les ont à moitié couvez, ou les ayant couvez jusqu'à en donner des Poulets, les quittent trop-tôt, ce qui fait bien souvent qu'il n'en reste que fort peu; les autres cassent leurs œufs, pour marcher trop rudement dessus, ou tuënt leurs Poulets pour la même cause. Ainsi, pour sçavoir quelles sont celles qui sont les meilleures pour couver, on choisira les Poules qu'on appelle *Franches*, c'est-à-dire, celles qui ne prennent l'épouvante de rien, qu'on peut lever de leur nid pour leur donner à manger sans qu'elles s'effarouchent. On les choisira aussi d'une complexion forte, & d'un naturel fort éveillé, sur tout ne mettez pas couver des femelles sorties d'œufs-couvez par des femelles d'une autre espece; il est très-rare qu'elles couvent: ce qui est commun aux Poules, Cannes, Faisannes & Perdrix.

La Poule nourrie, comme on a dit ci-dessus pour l'obliger à pondre, ne manquera pas aussi de couver de bonne heure : & comme le plûtôt est toujours le meilleur pour avoir des premiers Poulets, on soignera, si-tôt qu'on entendra glosser les Poules, de leur préparer des nids, afin que les Poulets devenus grands avant l'Eté, puissent avant la Saint-Jean être chaponnez; ce qui est le véritable moyen d'en avoir de beaux, car le proverbe dit; *Chapons avant la Saint-Jean & Chaponneaux après*; d'ailleurs on aura par ce moyen des jeunes Poules qui commenceront à pondre de bonne heure.

Il y a des Poules qui ne font que glosser, & sont si ardentes à vouloir couver, qu'elles ne font point la moitié de leur ponte; c'est un défaut qu'on peut corriger, en leur passant de travers une petite plume par les narines.

Nous voyons cependant tous les jours que des Femmes, pour mettre couver leurs Poules fort tard, ne laissent pas que d'avoir des Poulets qui profitent beaucoup. C'est pourquoi on peut le faire sans scrupule, soit que la premiere couvée n'ait pas bien réussi, soit qu'elle ait fait merveille : mais ce sera afin d'en avoir en abondance, observant seulement qu'on ne s'en servira que rarement pour faire des Chapons; on a remarqué de tout temps, qu'ils ne deviennent jamais beaux & sont toujours fort petits.

Il faut que celle qui a soin des Couveuses, se donne de garde de remuer souvent les œufs avec ses mains, parce qu'il n'y a rien de plus dangereux pour déranger la génération du Poulet : & c'est pourquoi on trouve tant d'œufs clairs à la fin de la Couvée : tous les Oyseaux, généralement parlant, font assez bien leur devoir; & la nature qui les guide, les instruit mieux que nous à faire ce qui convient pour cela; témoins tant d'Oyseaux qui couvent dans les champs, & bien des Poules même, qui après avoir fait leur ponte dans des endroits dérobez, y couvent leurs œufs avec un succès merveilleux. Il ne faut donc toucher aux œufs mis sous la Poule qu'une fois ou deux, & cela pour les tourner pendant que la Poule n'y est pas, afin qu'ils s'échauffent également par tout; encore la nature s'aide-t-elle assez d'elle-même sans ce soin, on dit même que les Poules retournent elles-mêmes leurs œufs avec leurs pieds.

Il faut donc bien se garder d'aller, comme font bien des femmes, au bout de quatre ou cinq jours de couvée, manier les œufs, trier & jetter ceux à qui elles trouvent des filets de sang. Ces lignes vermeilles sont au contraire de bonnes marques, & d'ailleurs l'impatience & la curiosité gâtent tout dans ces opérations qu'il faut laisser faire à la nature seule, & souvent elles rebutent les Couveuses.

Par les mêmes raisons, c'est un usage très-condamnable que celui où sont bien des femmes, de mettre au bout de dix-huit jours les œufs de la Couvée dans de l'eau chaude pour en attendrir la coque, & ne remettre sous la Poule que ceux qui coulent au fonds de l'eau; cette experience ne sert qu'à troubler les opérations de la nature, & à faire jetter des œufs qui auroient réussi.

Bien des gens, lorsque les Poules couvent, mettent près d'elles leur nourriture, pour qu'elles ne quittent point leurs œufs, crainte qu'ils ne se refroidissent : mais il n'en faut agir ainsi qu'avec celles qu'on connoît acariâtres ou peu attachées à leur ouvrage; encore faut-il les lever pour leur faire prendre l'air, crainte qu'étant trop échauffées, elles ne tombent en lan-

gueur, ce qui arrive souvent. Il y en a même qui ne mangent jamais dans leur nid.

On marquera le jour qu'on aura mis couver la Poule, afin de ne se point tromper au temps qu'elle devra mettre au jour ses petits. La Couvée dure vingt-un jours.

Après ce temps on va voir la Poule, on prête l'oreille pour entendre s'il n'y a point quelque poussin qui crie; on peut même, mais adroitement, retirer les œufs, & voir si les Poulets commencent à percer la coque avec leur bec; elle est quelquefois si dure, que ces petits Oyseaux n'ont pas la force d'en venir à bout: alors c'est les secourir à propos que d'enlever l'endroit de cette coque, où l'on voit que le Poulet aura fait atteinte; après quoi on remet l'œuf sous la Poule, qui le fait éclore.

On visite la Couvée au bout de vingt-un jours, pour sçavoir le nombre des Poulets, ôter les coques écloses & nétoyer le nid: mais il faut prendre garde que la Poule en se levant, ne tuë les petits que le moindre attouchement fait mourir. Ils restent deux jours sous leur mere sans manger & sans risque; c'est pourquoi il est bon de les y laisser, & de n'y aller que quand tout peut être éclos.

Si trois jours après le terme de la Couvée, on n'entend point encore piâler les Poulets dans les œufs qui ne sont point encore éclos, c'est mauvais signe; il n'y a qu'à les ôter & les jetter, il seroit inutile de les remettre sous la Poule.

On observera; à chaque Poule qui veut couver, si c'est avant le mois de Mars, de ne lui donner que douze œufs; en Mars quinze; & en Avril & autres temps chauds, autant qu'elle en pourra embrasser, sans avoir la superstition de croire que le nombre pair ou impair puisse préjudicier à la naissance des Poulets. Les bonnes-femmes croyent encore comme faisoient les Anciens, que le temps de mettre couver les Poules, est deux ou trois jours devant la pleine Lune, afin que les Poulets, disent-elles, ayant commencé à éclore dans la nouvelle, croissent comme elle.

Les œufs les plus frais pondus, sont toujours les meilleurs, pour donner plus sûrement des Poulets, c'est-à-dire, qu'ils ne soient pas plus vieux que de dix ou douze jours: on prendra ceux qui seront les plus pesans à la main; ou on en mettra dans de l'eau, & ceux qui demeureront au fonds seront ceux dont on se servira.

Bien des gens assurent avoir experimenté que les œufs longs rapportent toujours des mâles, au lieu que les ronds ne produisent que des femelles: ce qu'il y a de certain en choix d'œufs pour couver, c'est que les plus gros sont les meilleurs, parce qu'il y a plus lieu d'en esperer de bons Poussins.

Les œufs sont sujets pendant la couvée, à beaucoup d'accidens; le tonnere, par exemple, les corrompt d'un seul coup; bien des bonnes gens croyent encore que de l'herbe verte & des petites branches de laurier, des têtes d'ail ou de la feraille, comme des clouds, mis dans le nid de la Couveuse, sont un préservatif contre l'effet du tonnere.

Au reste, il faut que les œufs qu'on met couver proviennent de la coopération du Cocq avec la Poule, car c'est le Cocq seul qui les vivifie; il est aisé de connoître au jour s'ils ont un germe.

Pour avoir des Poulets en Hyver.

Dans cette ſaiſon dérangée, la Couvée coûte à la verité plus qu'à l'ordinaire; mais on s'en dédommage facilement par le plaiſir d'avoir des Poulets en ce temps, & par le profit qu'on en tire, parce qu'ils s'y vendent bien plus cher.

Il faut donc pour y réüſſir, choiſir les meilleures Poules d'entre celles qu'on aura enfermées pour pondre l'Hyver; ces Poules d'élite ſeront encore miſes dans un autre lieu ſéparé, & là outre la nourriture dont nous avons parlé pour multiplier la ponte, on donnera encore à celles-ci tantôt du chennevi, tantôt de la rôtie au vin avec du pain blanc; & tantôt de la feüille ou de la graine d'ortie miſe en poudre: d'autres leur donnent auſſi des grains de ſennevé ou moutarde: toutes ces mangeailles ont la vertu de les échauffer au point que l'envie de couver ne manque pas de les prendre.

Si-tôt qu'elles gloſſeront, on leur préparera des nids dans le lieu le plus chaud de la maiſon, qui eſt ordinairement derriere le four. Et comme le four ne s'allume point tous les jours, & que pendant la rigueur de l'Hyver la chambre ne laiſſe pas d'être froide; il faut en bien fermer les fenêtres, y faire du feu pour en chaſſer l'air le plus froid; & tandis qu'elles couveront, ne point manquer de leur donner leur nourriture proche des nids, pour les obliger, ſi l'on peut, à manger ſans en ſortir: ou bien ſi leur naturel n'eſt point tel, prendre un torchon de cuiſine bien chaud qu'on mettra ſur les œufs, crainte qu'ils ne ſe refroidiſſent, tandis qu'on levera la Poule de deſſus, pour lui donner à manger. Les Anciens, pour avoir des Poulets en cette ſaiſon, prenoient de gros Pigeons de Voliere ſous leſquels ils mettoient des œufs de Poules, c'étoit aſſez de quatre ou cinq; ils leur choiſiſſoient un lieu chaud & ne les y laiſſoient point manquer de nourriture; ils leur donnoient du chennevi une fois le jour, outre la veſce & l'avoine dont ces Oyſeaux étoient nourris.

Une autre experience qui paroît plus ſure & plus facile, eſt de prendre une Poule-d'Inde après Noël, la mettre en un lieu bien chaud, & lui donner vingt-cinq œufs à couver; dans dix-huit ou vingt jours, les Pouſſins en écloront; on les mettra chaudement dans quelque pannier avec de la plume durant cinq ou ſix jours, & on les nourrira à l'ordinaire tant qu'ils ſeront ſous l'aîle de la mere.

Des moyens d'avoir des Poulets ſans l'aide d'aucuns Oyſeaux qui en couvent les œufs.

Chauffez un Four modérément, ayez un pannier rempli de plume fine, mettez-y des bons œufs, & mettez le pannier & les œufs au four; laiſſez-les-y pendant les vingt jours que dure la couvée, la chaleur du four fait le même effet qu'une Poule; ayez ſoin de temps en temps de renouveller cette chaleur, & pendant que le four chauffe, mettez le pannier dans un endroit où la chaleur néceſſaire pour vivifier les œufs ne ſe ralentiſſe point, de ſorte qu'elle ſoit toujours douce & égale: il y en a qui mettent ſous la plume, de la fiente de Poule réduite en poudre fort menuë; elle eſt chaude & entretient la chaleur néceſſaire à la formation du Poulet, mais la vermine y eſt à craindre.

D'autres prennent un petit fourneau de fer ou de cuivre fait exprès, comme un four à pain, ils l'échauffent en dessous par un petit feu continuel, moderé & toujours égal, & on remplit ce fourneau de plume la plus molle qu'on ait. Pour faire ce feu continuel toujours lent & égal, on met dessous l'aire du fourneau quatre lampes aux quatre coins, qui brûlent toujours & qui sont placées ensorte que la flamme qui en sort, échauffe toujours également tout le dessous de l'aire qui communique la même chaleur égale à tout le reste du fourneau. La plume y étant mise, on y pose douze ou quinze œufs qu'on couvre bien soigneusement de pareille plume & d'un oreiller par-dessus; on laisse ainsi ces œufs pendant les vingt jours nécessaires pour la formation des Poulets; ce temps expiré, si la couvée a été heureuse on en prend les Poulets; & pour les élever, on les met dans une chambre chaude; enfermez dans quelque tonneau garni d'un peu de plume dans le fonds & couvert, ensorte que le froid n'y entre point; il ne les en faut tirer que pendant le jour, & seulement pour leur donner à manger cinq ou six fois par jour, ou plûtôt toutes les fois qu'on les entend piâler; on les nourrit de millet ou de mie de pain tendre & de fromage moû; d'autres leur donnent de la farine d'orge & un peu de cresson détrempé en vin & eau avec un peu de feuilles de porreaux hachées bien menu & quelque peu boüillies; cela leur est bon contre les catarres & la pepie.

Au Grand Caire en Egypte, on fait éclore les œufs sans Poule, en mettant les plus frais qu'on peut avoir sur des linges étendus sur des clayes d'ozier placées sur un feu moderé qu'on entretient toujours également, avec de la bouze de vache séche, ou des mottes de Taneurs.

Four à faire éclore les Poussins.

Dans toute l'Egypte on fait éclore des Poulets dans des fours qui sont faits comme ceux où l'on nous cuit le pain. On arrange ces fours, qui sont faits de brique les uns sur les autres; ensorte qu'ils forment deux étages & deux rangs séparez par une allée étroite. Chaque fournil a ordinairement vingt-quatre fours, douze à double rang de chaque côté, avec une ouverture ronde d'environ dix-huit pouces de diametre au haut de chaque four. On met sept ou huit cens œufs dans chaque four d'en-bas; puis on chauffe celui qui est au-dessus avec de la bouze de Vache, de Chameaux ou de la paille. On allume ce feu le matin; on le renouvelle à deux heures après midi; & au commencement de la nuit on augmente d'un quart les matieres qui doivent brûler jusqu'au lendemain matin: ce que l'on continuë pendant huit jours. Au bout de ce temps on éteint le feu, on bouche avec de la paille le trou du four & on le laisse ainsi sans feu pendant huit autres jours: après quoi on retire les œufs, on jette ceux qui sont clairs; & ceux qui sont pleins on les porte dans les fours d'au-dessus; on en ferme bien l'entrée; & on recommence à faire du feu pendant deux ou trois jours seulement dans le four qui est au-dessous; ce qui suffit pour faire éclore les Poussins: ils commencent ordinairement à rompre leur coque le vingt-uniéme jour & éclosent le vingt-deuxiéme. On les nourrit dans les commencemens avec de la farine de millet; & de cette maniere on a une quantité prodigieuse de Volailles à peu de frais. Le plus grand soin de cette fécondation artificielle consiste à entretenir le feu également & à nourrir les Poulets pen-

dant les premiers jours. On ne se sert de ces fours en Egypte que depuis le mois de Decembre jusqu'au mois d'Avril; parce que les grandes chaleurs n'y sont point propres. On ne donne rien au Fournier : son profit consiste en ce que recevant les œufs au boisseau, il rend les Poussins à la même mesure, ce qui est un gain considérable à cause de la difference du volume de l'œuf & du Poussin.

De la maniere d'élever les Poussins, & de les chaponner.

Aussi-tôt que tous nos Poussins sont éclos, on les met avec leur mere, dans une futaille ou autre chose semblable, pendant un jour seulement, dans un lieu chaud, car ils sont très-sensibles au froid : & de temps en temps on leur donnera un peu d'air, pour les y accoûtumer petit-à-petit.

Bien des gens, pour les garantir de la pepie & des autres maladies ausquelles ils sont sujets dès qu'ils naissent, les parfument dès-lors de poüillot, romarin, thim-sauvage ou autres herbes de senteur, dont la fumée leur est salutaire.

Le lendemain on les mettra avec leur mere sous une Cage d'osier *ou Muë*, ou dans une chambre éclairée, ou dans un endroit de la Basse-Cour bien exposé au Soleil, car la chaleur les fortifie, c'est pourquoi en quelque endroit qu'ils soient, il faut qu'ils soient toujours à couvert de la pluye & des vents qui les morfondroient & les feroient mourir bien vîte.

Leur noûrriture pendant les premiers jours, sera de millet crud, d'orge, ou de froment boüilli. On leur fera quelquefois tremper de la mie de pain dans du vin, dans du lait, ou dans du caillé, ou de la mie de pain seulement; tout cela les excite à manger & les engraisse; d'autres les nourrissent pendant quinze jours, de farine d'orge & de graine de cresson alenois, qu'ils font tremper dans du vin avec un peu d'eau, dont ils font une espece de pain qu'ils font cuire & le leur émiettent.

Les feüilles de porreaux hachées menu & mêlées de fromage moû, leur sont encore bonnes. D'autres leur donnent des vers engendrez de la fiente d'âne ou de bœuf, & pour cela ils en font mettre en monceau, afin de pouvoir plus aisément ramasser cette vermine, qui leur donne grand appetit.

A mesure qu'ils croîtront, de deux jours en deux jours on leur donnera des porreaux bien hachez : ils aiment beaucoup cet aliment, il leur sert de remede, les échauffe & leur fortifie le cœur; sur-tout l'eau claire & nette ne leur sera pas épargnée, peur de la pépie.

De temps en temps on les fait sortir pour leur faire prendre l'air & les fortifier, mais il faut que ce soit à propos; car qui iroit tout d'un coup les jetter dehors pour se promener avec leur mere, les mettroit en danger de mourir. S'il pleut ou que le temps soit sombre, il faut bien se donner de garde de les faire sortir; il ne faudroit que la moindre pluye pour les morfondre & les faire mourir; c'est pourquoi dans le commencement, lorsque le Soleil se montrera, on les y exposera pendant quelques heures sous leur muë, s'ils ne sont pas assez forts pour être abandonnez à eux-mêmes avec leur mere dans la Basse-Cour; & cela pendant deux ou trois heures : on continuë ces soins jusqu'à ce qu'étant devenus plus gros, on les laisse sortir tout-à-fait, ce qui va ordinairement à quinze jours.

Pour avoir plus d'œufs & plus de Poules prêtes à couver de nouveau, l'Economie veut qu'on donne à mener à une seule Poule autant de Poussins qu'elle en peut conduire : pour peu qu'elle soit grosse elle en tient sous les aîles & en conduit jusqu'à trente ; ainsi quand on a plusieurs couvées à la fois on donnera jusqu'à vingt-cinq ou trente Poussins à conduire à la même Poule ; & on remettra les autres meres avec le reste de la volaille de la Basse-Cour pour y pondre & couver de nouveau. Il faut sur-tout user de ce ménage & ôter les Poussins à la mere, quand c'est une jeune Poule qui feroit plus de profit à pondre ; ou quand on voit que c'est une mauvaise meneuse, ou qu'elle n'est pas douce, vigilante & de bonne amitié ; comme si elle n'échauffe pas bien ses petits, si elle les blesse en grattant la terre, ou si elle va dans des endroits où ils ne puissent pas la suivre.

Il y a des gens qui, trois jours après que la couvée est éclose, se servent de Chapons pour mener & élever les Poussins ; par ce moyen on remet les Poules dans la Basse-Cour où elles pondent & couvent de nouveau bien plûtôt qu'elles n'auroient fait.

Pour cela on fait choix d'un Chapon gros, sain & éveillé ; on lui plume le ventre ; on le lui frotte avec des orties qui le piquent ; puis on l'enyvre avec de la rotie au vin qu'on lui donne à manger tout son soû. On le traite ainsi pendant deux ou trois jours, le tenant enfermé dans un endroit étroit, où il prend néanmoins l'air par quelques trous crainte qu'il n'étouffe.

Delà on le porte sous une cage, & on lui donne deux ou trois Poulets déja un peu grands, qui mangeant avec le Chapon plumé, l'apprivoisent & lui passans sous le ventre adoucissent la cuisson que les orties ont causée ; le Chapon qui s'en trouve soulagé, les rappelle dès qu'ils en sortent, & en peu de temps les aime jusqu'à ne plus vouloir les abandonner ; c'est alors que petit-à-petit on lui augmente tous les jours le nombre de ces Poulets, jusqu'à ce qu'il en ait autant qu'il en pourra couvrir de ses aîles ; & pour l'accoûtumer avec ces Poussins, après que toute la bande qu'on veut qu'il conduise lui a été donnée, on le laisse seulement deux jours sous la grande cage : après quoi on le laisse promener par tout avec ses Poulets ; il les soignera mieux & plus long-temps que si c'étoit leur mere propre, il ne les abandonne jamais qu'ils ne soient tous grands, c'est-à-dire, les Cocqs prêts à être chaponnez, & les femelles toutes prêtes à pondre.

Peu de temps après que les Poussins ont quitté celui ou celle qui les conduit, c'est-à-dire, quand ils ont environ trois mois, il les faut chaponner ; si on attendoit plus tard ils seroient trop forts pour cette opération ; on choisit donc tous les Poulets, ne laissant que les plus hardis & les plus éveillez pour devenir bons Cocqs ; quoiqu'on fasse des Chapons pendant toute l'Eté, cependant le mois de Juin est la saison la meilleure pour cela ; c'est pourquoi on ne doit pas s'y épargner dans ce mois.

Pour y réüssir on fait une incision à la partie qui enveloppe les testicules de l'Oyseau, & un peu à côté où l'on juge qu'ils sont, on y insere le doigt *index*, pour les chercher, on les en tire, & on coud la playe avec une éguille & du fil : on la frotte avec du beurre frais ou graisse de volaille, & on laisse aller le Chapon qui paroît triste pendant quelques jours : la gangrene se met quelquefois à la playe, sur-tout quand il fait trop chaud, ce qui

qui le fait mourir ; il court le même risque quand il a été mal chaponné.

La maniere de châtrer les Poulets étoit de la pratique des Anciens Romains.

Candenti ferro inurentes ad infirma crura. [Varro.]

Ferro candente calcaribus inustis. [Collumella.]

L'on n'a qu'à concilier ces deux passages, en faire l'épreuve & choisir.

On prétend que coupant jusqu'au vif les ergots d'un jeune Cocq avec un fer chaud & que les lui frotant avec de la terre à Potier ou Argile, cela opere le même effet que le chaponage. On appelle Coquâtre le Chapon qu'on n'a châtré qu'à demi & à qui on a laissé un testicule.

Il y a des endroits où on chaponne aussi les Poulettes pour leur rendre la chair plus délicate ; l'opération en est la même qu'aux Chapons.

On employe encore le Baume fort heureusement, pour guerir vîte la playe des uns & des autres.

De la maniere d'engraisser la Volaille.

J'ai déja dit que le temps de la haute graisse est en Janvier & Février, & qu'alors les Poules engraissées valent presque les Chapons. On conçoit que plus la Volaille est jeune, mieux elle prend graisse.

Pour engraisser à l'ordinaire les Chapons & les Poules, on les enferme dans un lieu où le grain, l'eau nette & claire, & la chaleur ne leur manque point.

Le froment & l'orge sont préferables à tous les autres grains, & pour qu'il leur profite mieux, il faut le faire boüillir avant que de le leur donner : un mois suffit pour engraisser ainsi la Volaille : on peut leur donner de temps en temps un peu de son boüilli & des vers du fumier dont nous avons parlé.

Mais pour y réüssir aussi heureusement qu'au Mans, au pays de Caux, en Bourgogne ou en Bresse, on choisit dans la Basse-Cour quelque jeune Volaille, sur-tout les Poulettes ; on les enferme dans une *Epinette* : c'est une espece de Cage faite exprès ; pour la faire on met une planche à plat, soutenuë en travers par autant de morceaux de planches que l'on voudra engraisser de Poules ou Chapons ; car chaque fond de planche fera une loge, & chaque Volaille aura sa loge qui sera separée, étroite & longue, ensorte que la Poule ou le Chapon ne puisse point tourner ni s'élever ; chaque loge, dont les deux côtez seront ainsi bouchez par deux petites planches, sera à jour devant & derriere, pour que la tête & la queuë de la Volaille puisse passer; à chacun des deux bouts de chaque loge on mettra seulement une ou deux fiches de bois assez fortes pour que l'Oyseau puisse manger & passer la tête au travers sans les rompre ; le dessous de chaque loge sera aussi en l'air, & fermé par quatre ou cinq bonnes fiches, pour que la fiente de la Volaille n'y dépose pas, ce qui la rendroit mal propre & mal saine. D'autres au lieu de ces barreaux, pour mieux soutenir la Volaille dans sa loge, en ferment le dessous d'une planche qui étant plus étroite d'un tiers que celle de dessus, laisse un trou au bout de la loge pour l'écoulement de la fiente de la Volaille.

Cette Epinette doit être posée dans un lieu chaud & sombre ; & avant de placer chaque Volaille dans sa loge, on leur plume la tête & les entre-cuisses qui ne font qu'attirer inutilement de la nourriture & engendrer de la vermine.

Plusieurs même leur crevent les yeux ; car on prétend que le jour, l'air & le mouvement les dissipent & empêchent qu'elles ne profitent.

On les nourrit dans cette Epinette, de farine, de millet, d'orge ou d'avoine, dont on leur compose une pâte détrempée avec de l'eau & du miel, ou du lait, (Il y en a qui ne se servent que d'eau) on leur fait avaller cette pâte en pillules grosses comme des féves: on leur en donne deux ou trois fois le jour; peu-à-peu jusqu'à ce qu'elles y soient entierement accoûtumées ; & quand elles le font on leur en donne autant qu'elles en peuvent prendre.

On ne doit leur donner à manger que quand la digestion du précedent repas est faite, ce qu'on connoît en leur maniant le gosier pour sçavoir s'il n'y reste plus rien à digerer, autrement lamangeaille les étoufferoit plûtôt que de se convertir en bonne nourriture.

Toutes les fois qu'on leur fera prendre de cette pâte, il faut auparavant en tremper les morceaux dans l'eau, afin que cela leur serve de mangeaille & de boisson ; car on ne leur donne point à boire, quoiqu'il y ait des personnes qui leur donnent à midi seulement de l'eau nette & bien claire. Plusieurs prétendent que la pâte qu'on leur donne les engraisse bien plus vîte, quand on y employe de l'eau emmiellée. On leur donne aussi du pain trempé dans du vin, où il y a les trois quarts d'eau.

On peut encore, crainte de la vermine, les plumer jusques sous les aîles, afin que leur fiente ne s'y puisse attacher ; & pour nétoyer plus facilement le petit espace qu'elles occupent dans ces Epinettes, & leur donner un peu plus d'air & de gayeté, on les en ôte de temps à autre après le repas, & on les laisse se promener & s'éplucher quelque temps.

On engraisse mieux la Volaille en Eté qu'en Hyver : il y en a cependant qui pretendent qu'elle prend mieux graisse lorsque les arbres sont en fleur ; mais qu'il faut lui donner de ces fleurs à manger : cette derniere maniere d'engraisser la Volaille s'observe pourtant moins que la précedente.

On leur fait encore une pâte avec de la farine de bled de Turquie, ainsi que cela se pratique dans la Basse-Bourgogne & dans la Franche-Comté, où ce grain est fort commun : on le détrempe avec les liqueurs dont on a déja parlé ; & les Poulardes & Chapons engraissent en peu de temps quand on les gouverne de la maniere qu'on a dit. On se donne ces soins durant vingt jours.

Dans le pays du Mans on engraisse la Volaille sous des Muës, avec du bled noir, autrement dit Sarazin, & deux fois autant d'orge, que l'on fait moudre & que l'on passe dans un gros tamis pour en ôter tout le gros son, ensuite on en fait une pâte avec de l'eau ; on la met par morceaux un peu plus longs que ronds ; on leur en donne sept ou huit fois par jour, & on les leur fait avaller en leur ouvrant le bec : en quinze jours au plus ils sont d'une haute graisse. Quelques-uns pour faire avoir un bon goût à la chair, mêlent dans cette pâte un peu de geniévre en poudre ; d'autres se contentent de faire boüillir seulement le sarazin dans l'eau ou dans des lavûres d'écuelles & le donnent à manger aux Volailles dans leur auget tant qu'elles en veulent. Bien des gens crévent les yeux à la Volaille qu'ils veulent engraisser, & leur plument, comme je l'ai dit, la tête, le cou & les entre-cuisses.

Autre maniere pour engraisser toutes sortes de Volailles. Prenez la feüille

& la femence d'ortie en telle quantité que vous fouhaiterez, faites-les bien fécher au Soleil, réduifez-les en poudre que vous ferez paffer par un gros tamis, vous mêlerez une partie de votre poudre tamifée avec trois parties de fon, vous paîtrirez le tout avec de l'eau chaude, ou encore mieux avec les lavûres d'écuelles, vous en donnerez à manger aux Volailles que vous voudrez engraiffer; cela fe fait depuis la faint-Martin jufqu'au Carême. Vous pouvez engraiffer ainfi Chapons, Poules, Oyfons & toutes fortes de Volailles; vous ne leur donnerez qu'une fois le jour de votre pâte, ce fera le matin, & vous ne les traiterez ainfi que pendant dix ou douze jours tout au plus, parce qu'elles deviendroient trop graffes.

Il y en a qui pour engraiffer la Volaille, prennent de la chair de lézards qu'ils hachent bien menu, & qu'ils mêlent avec du cumin & de la farine de froment; ils font une pâte de tout cela, qu'ils donnent à cette Volaille en maniere de boles: ils affûrent que cette nourriture les engraiffe en peu de temps, & leur rend la chair très-délicate.

Dans les Païs où la Biére eft commune, on leur en donne à boire au lieu d'eau. Le Cytife & le Mûrier leur font auffi prendre graiffe en peu de temps, de même que le marc de Vin mêlé avec du fon.

Dans le commencement qu'on engraiffe la Volaille, fi l'on voit qu'elle rejette la nourriture qu'on lui donne, il faudra lui en diminuer la dofe, & attendre qu'elle y ait pris goût; autrement elle tombera en langueur. On eft ordinairement trois femaines à l'engraiffer, & il faut toujours être attentif à la nettoyer & à la garantir de vermine qui s'attache principalement à la tête & au cou; c'eft pourquoi on plume ces endroits-là.

Les Anciens châtroient les jeunes Poules avant de les engraiffer. Les Romains les engraiffoient d'abord de farine d'orge paîtrie dans du lait; on y employa enfuite l'eau & le miel au lieu de lait; & enfin ils fe fervirent du pain de bon froment arrofé du meilleur vin & d'hidromel: enforte qu'il y avoit de ces Poules qui pefoient feize livres: à la fin il fut défendu d'en engraiffer. Ce n'eft que depuis Charles IX. que l'ufage d'engraiffer les jeunes Poules s'eft établi en France.

Curiofitez.

Pour avoir des Poulets à plumage de Perdrix, Faifans ou Pigeons, il n'y a qu'à faire faillir la Poule par un de ces Oyfeaux: fi elle couve des œufs chargez de differentes couleurs, les Pouffins qu'elle éclora feront de même; vous pouvez même avoir des Pouffins de telle couleur qu'il vous plaira en tapiffant le lieu ou en enveloppant la cage où la Poule couve de couvertures ou pieces d'étoffe de la couleur que vous voudrez qu'ayent les Pouffins, foit de Poule, Faifans, Pigeons ou autre Volaille.

Pour amollir un œuf en coque jufqu'à le faire paßer dans l'anneau d'une Bague, ou par le goulot d'une fiole; il n'y a qu'à le laiffer tremper dans du Vinaigre fort, pendant quatre, cinq ou fept jours au plus; & au contraire *pour lui rendre la forme & la fermeté qu'il avoit auparavant*, il n'y a qu'à le laiffer tremper dans de l'eau fraîche. Si vous voulez le miner & le confumer infenfiblement, il n'y a qu'à le mettre dans l'Eau-de-vie.

Pour garder long-temps des œufs fans qu'ils fe caffent, & les charger tant

qu'on voudra. Il n'y a qu'à les mettre sur leur gros bout, le petit bout en haut, ils porteront sans se casser tel poids que vous y voudrez mettre, pourvû qu'ils ne retombent pas sur le côté : car l'homme le plus fort ne peut pas casser un œuf dans ses mains en le pressant par les deux bouts diametralement.

Pour cuire un œuf sans feu. Vous n'avez qu'à le tourner & l'agiter longtems & vîte dans une fronde.

Pour avoir des œufs écrits en dedans. Ecrivez sur la coque avec de l'ancre, faite de Noix de Gales, d'Alun & de Vinaigre, faites sécher l'écriture au Soleil, puis mettez l'œuf dans une forte saumure, faites le cuire & en ôtez la coque vous trouverez l'écriture au dedans.

Pour qu'un œuf s'éleve tout seul en l'air. Vous n'avez qu'à vuider tout-à-fait la coque d'un œuf, la remplir de rosée de May & l'exposer au Soleil le long d'une perche, il l'enlevera bien-tôt.

Mettez un œuf environné de filets au milieu d'un feu ardent, les filets ne seront pourtant pas atteints.

CHAPITRE II.

Des Maladies de la Volaille.

TOute sorte de Volaille est sujette aux maladies dont nous allons parler; c'est pourquoi j'en fais un Chapitre séparé, & je le place ici plûtôt qu'ailleurs, parce que je viens de parler de la plus commune des Volailles. On étendra aux autres ce qui sera ici dit des Poules seulement.

Pepie. Cette maladie à laquelle les Poules communes sont fort sujettes, se connoît lorsque la Poule ne veut ni boire ni manger; alors on la prend, & on lui ouvre le bec, & si on voit à la langue un certain cartilage blanchâtre, il ne faut plus douter que ce ne soit la Pepie. Ce mal vient d'avoir eu la bouche trop échauffée, ou pour avoir manqué d'eau, ou pour en avoir bû de maligne ou mauvaise.

Ce mal leur arrive ordinairement vers le temps de la moisson jusqu'aux Vendanges, parce que les grandes chaleurs y contribuënt beaucoup.

L'opération est facile à faire, pour les en guérir; il n'y a qu'à leur ouvrir le bec, & avec une éguille ou une épingle leur lever doucement le cartilage blanchâtre qui est à la langue, ensuite on leur lave la langue & le bec avec du Vinaigre un peu chaud, ou avec la salive seule, ou on leur frotte la playe avec du sel broyé.

Après cette opération, qu'on se donne bien de garde de la mettre d'abord avec les autres Poules; car comme cette maladie n'a été causée que par une chaleur qui provient du dedans, ce n'est pas assez d'avoir remedié au mal, il faut en guérir la cause; & pour éteindre le feu, qui des entrailles s'est porté à la langue, on enfermera cette Poule sous une muë pendant deux ou trois jours; on lui donnera à boire de l'eau claire, dans laquelle on mettra tremper de la graine de melon, de concombre ou du jus de poirée : au bout de ce temps, on jettera un peu de sucre candi dans son eau pendant deux jours encore, ne prenant pour nourriture avec cette eau que de l'orge, & quelquefois du son détrempé.

Après ce traitement la Poule se portera bien, & pourra être jettée parmi les autres.

On prétend qu'on garantit les Poules de la Pepie, en leur frottant les narrines avec de l'ail, & en en faisant tremper dans l'eau qu'on leur fait boire.

D'autres font enfumer le Poulaillier, & purger de temps en temps la Volaille avec du suc de poirée ou bette blanche, qu'on met dans leur boisson.

On prévient encore cette maladie, en mêlant dans leur mangeaille, du froment, ou bien des grains de troesne, ou en faisant une fumigation avec de la sabine, de l'ail ou des feüilles de porreaux.

Il y en a qui guérissent la Pepie des Poules & des autres Volailles, avec de la mie de pain, qu'ils font tremper dans de l'huile chaude, & qu'ils leur donnent à manger après l'avoir laissé refroidir; d'autres leur lavent la bouche avec de l'urine d'Homme, prenant garde sur-tout qu'il ne leur en tombe point dans les yeux; d'autres enfin leur donnent à boire de l'eau où l'on a fait infuser de l'ail.

On a vû des Païsans qui pour guérir ce mal, enfumoient la tête de leur Volaille avec de l'origan, de l'hysoppe, du thim & autres herbes odoriférantes; d'autres prennent de la squille, autrement dit, oignon marin, qu'ils font macérer dans de l'eau nette; ils la mêlent avec de la farine, & en frottent la langue de la bête malade.

Flux de ventre. Les poules l'ont souvent, parce qu'elles ne mangent quelquefois que des choses qui les lâchent trop, comme de pâturer trop d'herbe sans manger de grain: alors on leur donnera à boire un peu de vin chaud, dans lequel on aura fait boüillir de la pelûre de coin, ou du coin même; & pour nourriture, jusqu'à ce que le flux soit passé, avec le coin on leur fera boüillir de l'orge, qu'on leur donnera sous une muë, où elles seront renfermées: car lorsqu'on veut traiter quelque Poule malade, il faut toujours qu'on l'enferme seule sous une muë ou autre ustancile propre à cela; autrement le remede seroit souvent pris par les autres, & la malade ne seroit jamais assez tranquille pour qu'il opérât bien.

On remedie encore à ce mal, en leur donnant pendant deux ou trois jours des jaunes d'œufs durcis, hachez, & mêlez parmi du chennevi bien pilé, ou de l'orge boüilli avec de l'écorce de grenade; ou bien de la farine d'orge, & autant de cire, le tout détrempé avec du vin, dont on fait de petites pilulles, qu'on leur donne à manger avant toute autre nourriture.

Paresse de ventre. Cette maladie contraire à la précédente, arrive principalement aux jeunes Poulets: pour y remedier, on leur ôte d'abord les plumes du croupion & des entre-cuisses; pour faciliter l'évacuation on prend des bettes, ou des laituës qu'on hachera bien menu, & qu'on mêlera avec de la farine de Seigle, du son & de l'eau, dans laquelle on aura mis un peu de miel.

D'autres ne font qu'arracher au Poulet les plumes d'au-tour du fondement; ils l'ouvrent avec une plume ou un bout de paille frottée d'huile, & incontinent le ventre se lâche.

Caterres & Fluxions, Inflammations & Tayes, ou Cataractes sur les yeux.

Le caterre ou catarre qui est une fluxion des humeurs de la tête sur quelque partie du corps, vient aux Poules par le grand froid, par le grand chaud, ou par

une grande repletion du cerveau ; celles qui en ont sont dégoûtées & reniflent souvent.

On les en guérit, en leur traversant les nazeaux d'une petite plume pour faire couler l'humeur ; & la fluxion se jette sur les yeux ou à côté du bec ; ou si elle cause une tumeur, on ouvre l'œil ou la tumeur pour faire sortir la matiere, & on met sur la playe un peu de sel broyé.

La Volaille est fort sujette à avoir mal aux yeux & à devenir aveugle, si on n'y remedie promptement ; ce qui se connoît à leurs yeux chassieux, à certaines petites plumes frisées qui les environnent, & lorsqu'elles baissent la tête & qu'elles ont la crête pâle.

L'inflammation, les tayes sur les yeux, & généralement les fluxions ausquelles elles sont sujettes, ne proviennent que d'une grande acrimonie qui les ronge & leur picotte les yeux : les lupins entre autre nourriture font ce mauvais effet. Ainsi pour prévenir, & même guerir ces maux, il faut en chasser la cause interieure : pour cela, on prendra des feüilles de bettes blanches, ou poirées, & en ayant tiré le jus on le mêlera avec un peu de sucre, dont on fera une liqueur qu'on lui donnera à boire de deux jours l'un, l'espace de quatre ou cinq jours alternatifs.

Ou bien on leur donnera simplement de la poirée hachée bien menu dans du son de seigle, & de temps en temps un peu de millet pour les ragoûter, & les premiers jours on mettra dans leur eau un peu de suc de cette poirée.

Outre cela il est bon qu'il y ait dans la muë, sous laquelle cette Volaille sera renfermée, des bâtons de figuier mis de travers, contre lesquels elle puisse de temps en temps se frotter les yeux : car le figuier a la vertu particuliere d'appaiser les demangeaisons que la fluxion y cause, & de nettoyer les yeux.

Autre remede : On prend la Volaille, on lui traverse les nazeaux d'une plume, & on prétend que la fluxion se vuide par cette ouverture, en lui lavant les yeux de temps en temps avec du jus de pourcelaine ou pourpier sauvage, mêlé avec du lait de femme. D'autres se servent d'un blanc d'œuf battu avec un morceau d'alun, ou de vin éventé.

Tous ces remedes n'ayant rien de contraire les uns aux autres, on peut aisément les employer en même temps, en en proportionnant la dose.

On s'en sert aussi contre les tayes ou cataractes des yeux ; car elles viennent de la même cause que l'inflammation. Le sucre candi, l'urine ou l'alun y sont encore très-propres.

D'autres prennent du sel ammoniac, du cumin & du miel, autant de l'un que de l'autre ; on broye le tout ensemble pour en faire une liqueur dont on frotte les yeux des Poules, après quoi il faut avoir soin de les mettre à l'ombre.

Il y en a qui tâchent d'enlever avec une éguille la taye ou pellicule qui couvre l'œil ; mais les autres remedes sont plus sûrs & moins dangereux que celui-là.

Faim vorace. Les Poules sont quelquefois si affamées, sur-tout lorsqu'elles couvent, qu'elles cassent leurs œufs & les mangent ; dès qu'on s'apperçoit de cette avidité extraordinaire, il faut prendre un œuf, en ôter le blanc, & mêler dans le jaune du plâtre détrempé, ensorte que cela devienne dur comme

une pierre ; lorſque les Poules affamées voudront, comme à l'ordinaire, ſe jetter ſur cet œuf pour l'avaler, trouvant beaucoup de réſiſtance, elles s'en ennuiront, & perdront ainſi leur mauvaiſe coûtume. Au ſurplus, pour leur faire paſſer leur voracité, il faut mêler du raiſin ſauvage dans la mangeaille qu'on leur donnera à doſe raiſonnable dans la muë où elles ſeront enfermées.

Vermine. Les poux & les puces incommodent auſſi les Poules : le remede eſt de les oindre de beurre ou d'huile, & de les tenir fraîchement & proprement; ou bien de les laver dans de l'eau où l'on aura fait boüillir du cumin, ſon amertume eſt ſi forte qu'elle fait mourir la vermine qui emmaigrit extrémement la Volaille. On ſe ſert encore pour cela d'eau dans laquelle on a fait boüillir des lupins ſauvages ; quelquefois les Poules ſe guériſſent elles-mêmes, en ſe vautrant dans la pouſſiere.

D'autres pour faire mourir les poux des Chapons, Poules & Pigeons qui les empêchent d'engraiſſer, prennent un peu de ſoulfre qu'ils font brûler, pour parfumer l'endroit où les Volailles dorment, la fumée fera mourir leurs poux ; les parties rameuſes & pointuës du ſoulfre ſuffoquent & empêchent la reſpiration de cette vermine.

Galle. On reconnoît que les Poules ont la galle, lorſque les plumes de la partie ſur laquelle elle s'eſt jettée, tombent : pour la guérir, il faut d'abord rafraîchir ces animaux, & pour cela on prend des bettes & des choux, qu'on hache bien menu & qu'on mêle avec du ſon, le tout détrempé dans un peu d'eau ; puis on prend du vin dans ſa bouche, dont on les arroſe, & on les fait auſſi-tôt ſécher au Soleil ou au feu ; ce ſoin doit durer juſqu'à ce qu'ils ſoient guéris.

Goutte. Le froid la leur cauſe ſouvent : le moyen de les en préſerver, eſt de faire enſorte qu'elles ne couchent jamais dehors, & que leur Poulaillier ſoit aſſez chaud, nettoyé bien ſouvent, & parfumé de même ; mais ſi cette maladie les a pris, il faut leur engraiſſer les pattes & les jambes de beurre frais ou de graiſſe de Poule qui eſt encore meilleure.

Cette incommodité ſe connoît lorſque leurs jambes & leurs pieds deviennent roides & qu'elles ne peuvent ſe tenir deſſus.

Abſcez. On ne ſoupçonne que les Poules ont ce mal, que quand elles paroiſſent triſtes & mélancoliques ; pour lors il les faudra prendre & leur regarder au croupion où ſe forme ordinairement cet abſcès ; il leur vient d'être trop échauffées & d'une pareſſe de ventre, qui corrompant la maſſe du ſang, oblige la nature de ſe décharger ſur cette partie de ce qu'elle a de mauvais ; le ſeul remede eſt de fendre l'abſcès avec le ciſeau, & de le preſſer enſuite avec le doigt ; puis rétablir les Poules en leur donnant des laituës ou des bettes bien hachées, mêlées avec du ſon détrempé dans l'eau, dans laquelle il y aura un peu de miel.

Mal caduc. Les Poules qui l'ont ſont d'une maigreur terrible, demeurent toutes immobiles, ſans manger ; ou ſi la nature les excite à quelque mouvement, c'eſt d'une maniere gourde & ſurprenante. Toute Volaille guérit difficilement de ce mal, qui n'étant cauſé que par des vapeurs auſquelles leur tête ne peut pas réſiſter, les fait ſouvent mourir ; & à cela on ne trouve autre remede que de leur rogner les ongles des pieds, & les arroſer ſouvent avec du

vin. Leur nourriture, pendant cinq ou six jours, sera d'orge boüilli, puis on les purgera avec des bettes ou des choux, comme on a dit ci-dessus; ensuite, pendant quatre jours, on leur fera manger du froment pur, & jamais de chennevi; après quoi on les remettra dans la Basse-Cour.

Phtisie. La Volaille, principalement celle qui est d'une complexion chaude, devient souvent hétique. Quand la Phtisie est formée, il n'y a plus de remede; mais pour la prévenir il faut bien nourrir la Volaille & lui donner de l'orge bouilli avec de la poirée; l'un nourrit & rafraîchit, & l'autre purifie; c'est pourquoi on met aussi dans leur boisson un quart de suc de poirée, contre trois quarts d'eau.

Muë. Les Poulets, lorsqu'ils sont petits, y sont tous sujets: il y en a qui en meurent, & cela arrive ordinairement à ceux qui naissent trop tard, ce qui fait que cette maladie les attaque pendant les mois de Septembre ou d'Octobre, où les vents sont déja froids; ceux qui mûënt à la fin de Juillet, le font avec succès, parce que la chaleur les aide; ils ne perdent pas alors toutes leurs plumes, & celles qui ne tombent pas dans une année, tombent l'année suivante.

Pendant la muë ils mangent peu, font tristes & mélancoliques, hérissent leurs plumes, secouënt souvent celles du ventre de côté & d'autre, & les tirent avec leur bec en se grattant la peau.

Le remede est de ne les point lever du matin, ni les coucher trop tard: pendant le jour on les exposera le plus qu'on pourra au Soleil, puis on prendra du vin qu'on laissera tiedir dans sa bouche, & qu'on jettera sur leurs plumes, on leur donnera ensuite un peu de sucre dans leur eau, avec du millet ou du chennevi pour leur nourriture: ce bon entretien les garantit entierement des perils de la muë.

Rupture de jambes. Lorsque cet accident est arrivé à quelque Volaille, il faut la mettre sous la muë avec de bonne nourriture & de bonne eau, sans y laisser aucun bâton sur lequel elle puisse se percher, crainte de se blesser davantage. Elle y sera jusqu'à ce qu'on voye que la jambe se soit fortifiée & refaite entierement: ce qui ne manquera pas d'arriver par un effet de la nature seule, à cause du peu de mouvement que se donnera la Poule, si elle est ainsi renfermée dans une chambre où on n'entrera que fort peu.

On se donnera bien de garde, croyant aider la nature, de lier cette jambe, ni de l'empaqueter en aucune façon, parce que cela feroit venir quelque inflammation ou quelque apostume au dessus de la ligature; ce qui reculeroit la guérison, plûtôt que de l'avancer.

Mélancolie. Les Poules tombent quelquefois dans un état de langueur & de mélancolie, qui se connoît quand elles se hérissent, qu'elles ont le jabot plus gros que de coûtume, qu'il y paroît des veines rouges qui proviennent de la maigreur de l'estomac, & qu'elles jettent leur nourriture en la becquetant. Cette mélancolie leur provient de quelque nourriture qui les a trop échauffées; c'est pourquoi on leur ôtera d'abord l'avoine & le chennevi, on leur donnera de l'orge, & trois fois en six jours, c'est-à-dire, de jour à autre des laituës & de la poirée bien hachée, avec du son détrempé dans de l'eau, où on aura mis fondre un morceau de sucre.

Ou bien si c'est dans le temps des melons, ou qu'on ait été soigneux d'en serrer

rer de la graine, on en prendra, qu'on pilera bien & qu'on mêlera avec un peu de millet pour leur faire manger.

Autres infirmitez ausquelles les Poules sont sujettes. Elles tombent malades quelquefois à force de trop pondre, ce qui les met en langueur & les épuise; & d'autres au contraire languissent pour être trop attachées à couver; d'autres enfin avortent, c'est-à-dire, donnent des œufs imparfaits, & avant le temps prescrit par la nature; de maniere que ces trois sortes de maladies les mettent hors d'état de rendre aucun profit. Pour y remedier, on prend un blanc d'œuf qu'on fait cuire jusqu'à ce qu'il soit comme brûlé; on y mêle le même poids de raisins secs qu'on fait brûler, & on le leur donne à manger avant toute autre nourriture.

Au reste, nous avons déja dit que le froid est l'ennemi mortel des Poules & leur cause quantité de maladies; c'est pourquoi on se souviendra de les en préserver en leur donnant un bon Poulaillier, bien fermé & bien chaud, & de bonne nourriture.

CHAPITRE III.

Des Cocqs & Poules-d'Inde.

La race de ces Oyseaux qui nous est venuë des Indes, & qui est differente de celle de nos Poules communes, est d'un grand profit, parce qu'elle multiplie beaucoup, aisément & souvent; & la chair de ces Oyseaux, surtout quand ils sont jeunes & gras, est fort nourrissante, de bon suc & facile à digerer; mais aussi cette race de Volaille est vorace, piaillarde & difficile à élever & à nourrir tant qu'elle est jeune.

Les Latins l'appellent Paon-d'Inde, parce que les Cocqs-d'Inde & les Paons ont cela de commun, que les uns & les autres sont fiers, mal-veillans, colé-res, se plaisent à se mirer, & à être vûs.

Les Cocqs & Poules-d'Inde logent commodément par-tout dès qu'ils sont un peu grands; quant aux jeunes, il suffit qu'on les mette dans un endroit exprès sans plancher, couvert seulement & garni de grosses perches pour les y faire jucher.

Il n'y a pas tant de particularitez à choisir un Cocq-d'Inde qu'un commun; car il suffit qu'un Cocq-d'Inde soit d'un naturel éveillé, fort & hardi; il n'importe pour la couleur, à moins que la curiosité ne nous fasse chercher ceux dont les plumes sont toutes blanches ou toutes rouges, ils n'en sont pas meilleurs.

On donne cinq Poules-d'Inde à chaque Cocq. Il n'y a pourtant pas de profit à en élever peu; car quand on en a assez pour en faire une espece de troupeau, que l'on fait garder par un Dindonnier qui les mene paître aux Champs, ils s'y nourrissent de racines, de vers, d'herbes, sur-tout d'orties & de fruits; au lieu que quand on n'en a qu'un petit nombre, il faut les nourrir entierement dans la Basse-Cour; & comme ils sont fort gourmands, ils y consomment beaucoup plus de grains, & font plus de dégât dans les jardins, vignes & bleds, qu'un troupeau entier bien gardé.

On a souvent un verger exprès qu'on laisse toujours en herbes pour nour-

rir les Dindes ; c'eſt un ménage, parce qu'elles conſomment moins de grains & ne font point tant de dégât ; cela les diſſipe, les engraiſſe & les rend plus délicates.

Comme les Poules-d'Inde couvent les œufs de toutes ſortes de Volailles, & qu'elles couvent deux fois l'an, il eſt aiſé de multiplier bien-vîte toute la Volaille de la Baſſe-Cour, en ayant bien des Poules-d'Inde qu'on fera couver ; car elles couvent à la fois vingt-cinq à trente œufs de Poules communes.

De la ponte & couvée des Poules-d'Inde.

On appelle ponte d'un Oiſeau, un certain nombre d'œufs qu'ils donnent pendant l'année avant que de couver : les Poules-d'Inde en font deux tous les ans ; l'une commence vers la mi-Février, quelquefois un peu plus tard, ſelon que le froid eſt plus ou moins rude ; & l'autre dans le mois d'Août, & chaque ponte eſt d'environ quinze œufs.

Lorſqu'on s'apperçoit que les Poules-d'Inde veulent pondre, il faut remarquer où elles vont pondre, & y aller prendre les œufs de jour à autre.

Quant à la couvée, le choix des œufs & la préparation des nids eſt de même qu'aux Poules communes ; ainſi quand la ponte de la Poule-d'Inde, qui va à douze ou quinze œufs, eſt achevée, & qu'on voit qu'elle s'attache au nid, marque qu'elle veut couver, alors on lui donne tout à la fois autant d'œufs qu'on veut qu'elle en couve ; on ne doit pourtant lui donner que quinze œufs de Poule-d'Inde à la couvée de Février, parce qu'il fait encore froid ; au lieu qu'on leur en donne juſqu'à vingt pour celle du mois d'Août : on leur donne vingt-cinq œufs quand on y mêle autant d'œufs de Poule commune ou de Canne, qu'il y en a de Poule-d'Inde, & trente de Poule commune ou de Canne, quand il n'y en a point de Poule-d'Inde : mais il faut remarquer que ceux des Dindes & de Cannes ſont un mois à éclore ; c'eſt pourquoi les œufs de Poules ordinaires qui écloſent au bout de vingt-un jours, doivent être mis ſous la Poule-d'Inde neuf jours plus tard que les autres, afin qu'ils puiſſent tous éclore en même-temps.

Il ne faut point laiſſer manquer les couveuſes de nourriture ; il faut même les lever toujours fort doucement de deſſus leurs œufs pour les faire manger & boire ; car elles ſont ſi attachées à leur ouvrage, qu'elles ſe laiſſeroient ſouvent mourir de faim ſi on ne les obligeoit de manger.

Le temps venu que les Dindons doivent éclore, on leur aide, comme on a enſeigné pour les Pouſſins.

Quoique les Poules-d'Inde de la même année ſoient très-bonnes à couver, cependant celles de deux ans valent toujours mieux ; elles font leur ponte de meilleure heure, couvent plûtôt, & conduiſent mieux leurs petits.

Pour agir ici avec économie ; lorſqu'on a pluſieurs Poules d'Inde qu'on a mis couver, & que leurs petits ſont éclos ; il faut prendre les Dindons de trois meres, & les donner à une ſeule à conduire ; elle le peut ; puis jetter au Cocq les deux autres Poules-d'Inde pour faire une ſeconde ponte, & couver une ſeconde fois.

Il y en a même qui, ſi-tôt que les petits d'une Poule-d'Inde ſont tous hors de la coque, les portent ſous une autre Dinde qui aura des petits de même temps, puis prennent dans le moment d'autres œufs, ſoit de Dindes

ou de Poules communes, les gliſſent doucement ſous cette couveuſe, qui dans la chaleur où elle eſt, conduit encore ces œufs à une bonne fin : on lui donne alors de temps en temps de la rôtie au vin avec de l'orge ou de l'avoine, dont on fait à la fin ſa nourriture ordinaire.

De la maniere d'élever & nourrir les Dindonneaux.

Il n'eſt guéres d'Oyſeaux qu'il faille élever plus délicatement que les Dindons, ni qui demandent plus de ſoins ; le froid eſt leur ennemi mortel ; c'eſt pourquoi dès qu'ils ſont éclos, on les met dans un lieu chaud pour les y élever, juſqu'à ce qu'ils ſoient devenus un peu forts ; on ne les en laiſſera ſortir avec la mere que quand il fera du Soleil, & jamais quand on ſera menacé de la pluie ; car ſi la chaleur les fortifie, le moindre froid les morfond, & la pluie les fait mourir.

La moindre faim leur eſt auſſi fatale : & de plus il faut les manier fort doucement, lorſqu'on eſt obligé de les ôter de deſſous leur mere, ou de les y remettre au moindre mouvement qu'elle fait ; elle eſt fort ſujette d'en écraſer ſous ſes pieds, & ils ſont ſi tendres qu'il ne les faut manier que quand on ne peut pas s'en diſpenſer.

Il faut leur donner très-ſouvent à manger & à boire ; car ils ſont fort gourmands, & ſi on les laiſſoit avoir faim ils tomberoient dans une langueur qui les feroit mourir : On leur donne d'abord pour nourriture des œufs-durs hachez bien menu ; il y en a qui n'en prennent que le moyeu qu'ils mêlent avec de la mie de pain blanc, ces deux nourritures ſont également bonnes ; on ne leur en donne que pendant cinq ou ſix jours : après ce temps on commence à prendre des feuilles d'orties qu'on hache auſſi bien menu avec ces œufs durs ; ſix autres jours après, on leur ôte les œufs & on ne leur donne plus que les orties hachées & détrempées avec un peu de ſon & de lait caillé ; & de tems en tems pour leur éguiſer l'apetit, on leur jette un peu de millet ou de l'orge bouilli. Pour peu qu'on voye qu'ils languiſſent, il les faut prendre & leur tremper le bec dans du vin, pour leur en faire un peu boire & leur faire prendre des forces. Cette langueur provient auſſi quelquefois d'une cauſe inconnuë, ſoit qu'ils ayent le cœur attaqué de quelque malignité qui les fait mourir ſubitement, ou que ce ſoit le froid qui les ſurprenne ; mais de quelque maniere que cela arrive, ſi-tôt que vous vous appercevez qu'ils ne mangent point, prenez du poivre en grain, blanc ou noir ; faites-en avaler un grain à chacun de ceux que vous trouverez malades, ils ſeront ſoulagez.

Quoique la nature ait donné aux animaux un inſtinct particulier pour ſçavoir prendre leur nourriture, cependant les jeunes Dindons ne mangent jamais mieux que lorſqu'on la leur préſente à la main : ceux qui les ſçavent gouverner les appellent à haute voix & toujours de même maniere ; les Dindons accoûtumez au cri, accourent auſſi-tôt & viennent manger ce qu'on leur donne dans la main avec plus d'avidité que s'ils le prenoient à terre. On juge que ces animaux ont beſoin de manger lorſqu'on les entend piâler ; & à meſure qu'ils croiſſent & ſe fortifient, on les nourrit d'orties hachées groſſierement & mêlées ſeulement de ſon ; les fruits pourris & ceux que les

vents abattent font encore propres pour les nourrir ; mais il les leur faut hacher par gros morceaux.

Les Poulets-d'Inde font toujours d'un naturel fort goulu ; c'eft pourquoi quand ils font grands, ils avalent aifément ces fruits qui les maintiennent en bonne chair.

On les tient à l'ombre jufqu'à deux mois dans un lieu net & propre avec de bonne eau : on met les malades à part ; il faut avoir foin de leur percer avec une épingle les petites veffies qui fe forment fous la langue ou fous le croupion : & de temps en temps, même de trois jours l'un, leur donner à boire, ou leur laver la tête avec de l'eau où on aura mis de la roüille de fer ou du mache-fer qu'on trouve chez les Maréchaux & Taillandiers : cela prévient ou guérit la Figère & les Ourles qui font deux maladies aufquelles ils font fujets.

Lorfque les Dindons font affez forts pour fe pouvoir paffer de leurs mere, on ne leur donne plus à manger, parce qu'ils en vont eux-mêmes chercher ; & quand il y en a un troupeau raifonnable, on leur donne pour les garder un Dindonnier ou une Dindonniere depuis quatorze jufqu'à vingt ans, robufte pour réfifter aux injures du temps, aufquelles il eft expofé en gardant fon troupeau, alerte, éveillé, matineux & vigilant pour qu'aucun de fes Dindons ne s'égare ou ne lui foit enlevé par le Loup ou le Renard ; il fera fidele & exact à vérifier fon nombre tous les matins & à voir s'il n'y en a point quelqu'un de boiteux ou malade, afin d'y remedier comme nous avons dit pour les Poules communes.

Le Dindonnier doit faire fortir fon troupeau fi-tôt que le Soleil eft levé, ne le jamais abandonner, & le conduire tantôt d'un côté & tantôt d'un autre dans les lieux abondans en fruits ou herbes que ces Volailles aiment ; afin que la diverfité des pâturages reveille leur appetit, & les faffe croître au plûtôt ; il les ramenera fur les dix heures du matin, & les renfermera jufqu'après midi qu'il faudra retourner au pâturage ; & avant que de les renfermer le foir dans leur Poulaillier, il leur jettera un peu de grain pour leur faire prendre des forces : il n'y a que pendant la moiffon qu'il ne fera pas befoin de leur rien donner, parce qu'alors ils trouvent affez de quoi vivre dans les champs nouvellement moiffonnez : quand le mauvais temps empêche qu'ils n'aillent aux champs, on leur donne dans la Baffe-Cour des herbes ou fruits hachez avec du fon.

On ne châtre pas les Cocqs-d'Inde, parce qu'ils ne font pas à beaucouprès fi chauds que les Cocqs ordinaires. Les Cocqs & Poules-d'Inde juchent à l'air, & s'engraiffent aux broüillards & aux frimats : quand ils font grands ils font autant robuftes, qu'ils étoient délicats & fenfibles étant petits.

Les œufs des Poules-d'Inde, quand il en refte des pontes qu'on n'a pas voulu mettre couver, font affez bons à la cuifine pour le commun : on prétend pourtant qu'ils ne font pas fains, & qu'ils donnent la gravelle ; mais ils ne font pas affez communs, pour qu'on en faffe une nourriture ordinaire & dangereufe.

Pour les engraiffer, il n'y a point d'autre fecret que de leur donner beaucoup de grain ; ou bien on les met fous des muës, & on leur fait une pâte avec de l'ortie, du fon & des œufs durs ; on la fépare par boles groffes comme des petites noix, & on leur en donne trois fois par jour.

CHAPITRE IV.

Des Oyes.

UNe Baſſe-Cour n'eſt jamais aſſez fournie s'il n'y a des Oyes. Il eſt vrai qu'elles ſont fort gourmandes & cauſent beaucoup de dégât ; mais on s'en garantit avec un peu de ſoin, & on s'en récompenſe par le grand profit qu'elles apportent. Car leurs plumes, leur chair, leur graiſſe, leurs œufs dont elles font par an trois pontes très-abondantes ; tout en fait du profit, d'autant qu'elles vivent juſqu'à vingt, vingt-cinq, & même juſqu'à ſoixante ans, ſelon quelques Auteurs. On prétend auſſi (apparemment ſur la foi de l'Hiſtoire des Oyes du Capitole de Rome priſe par les Gaulois) qu'elles ſont aſſez vigilantes pour ſervir de sûre garde la nuit, parce qu'au moindre bruit elles ſe réveillent & font des grands cris qui avertiſſent.

Il y a beaucoup d'Oyes en France, ſur-tout dans le Blaiſois, le Forêts, le Lyonnois, le Languedoc, l'Artois & le Hainaut.

De la plume, de la chair, de la graiſſe & des œufs d'Oyes.

On les plume deux fois tous les ans ; la premiere fois à la fin du Printems (pour l'ordinaire celles de l'année ont alors deux mois) & la deuxiéme fois eſt au commencement de Novembre ; mais avec plus de modération, à cauſe de l'approche du froid. Il y en a qui leur ôtent le duvet trois fois l'an ; à la fin de Mai après leur premiere ponte, à la ſaint-Jean & en Novembre. Il ne faut jamais arracher le duvet qu'il ne ſoit mur, ce qui ſe reconnoît lorſqu'il commence à tomber de lui - même : autrement les vers s'y mettroient à cauſe du ſang qui ſort au bout du tuyau quand la plume n'eſt pas mure.

Lorſqu'on ôte le duvet aux jeunes Oyes, il en faut faire autant à leurs meres ; c'eſt le ventre, le cou & le deſſous des aîles qu'on leur plume ordinairement, parce que ces parties ſont les plus couvertes de duvet, dont on fait les bons lits. On leur arrache auſſi quelques groſſes plumes des aîles pour écrire, ce qui ſe fait en Mars & en Septembre. On eſtime les plumes d'Hollande pour écrire, & celles d'Allemagne pour le duvet. La plume d'Oye morte ſent ordinairement le relan, & n'eſt pas ſi bonne que celle des Oyes vivantes, ou de celles que l'on plume auſſi-tôt qu'on les a tuées. Les plumes à écrire, tant les groſſes plumes que les bouts d'aîles, doivent être affermies en en paſſant légerement les tuyaux ſous de la cendre chaude pour en faire ſortir la graiſſe : on en tire beaucoup de Guyenne, de Normandie, du Nivernois & de Hollande.

On fait un meilleur menage de la chair d'Oye que de celle de Poule ; car celle-ci pour être bonne veut toujours être mangée fraiche ; au lieu que celle d'Oye n'eſt jamais meilleure au pot que lorſqu'elle eſt ſalée : ce qui fait que les bons ménagers en ont toujours leur proviſion pour plus de quatre mois après que la ſaiſon de les tuer eſt paſſée. Les Oyes ſont graſſes en Décembre & Janvier, c'eſt pourquoi on prend cette ſaiſon pour les ſaler : auſſitôt qu'on les a tuées, on les plume & on les écorche pour en tirer la graiſſe

qu'on met par morceaux pour être fonduë, ainſi que le ſain-doux ; après que cette graiſſe a été tirée on prend la chair & on la ſale comme le Cochon, ainſi qu'il a été dit au Chapitre V. du premier Livre : les cuiſſes d'Oyes ſalées qu'on tire de Bayonne & d'Auch, ſont fort eſtimées. La chair d'Oye eſt ſolide, nourriſſante, bonne pour les billieux, mais un peu difficile à digerer ; le meilleur de l'Oye eſt le foye. Une Oye graſſe eſt pourtant aſſez bonne à manger. La petite-Oye, c'eſt-à-dire, ce qu'on retranche de l'Oye quand on l'habille pour la faire rôtir, comme les pieds, les bouts-d'aîles, le cou, le foye, le géſier, miſe dans le pot, fait une bonne ſoupe.

Pour la graiſſe, lorſqu'on l'a fonduë, comme on vient de dire, on la met dans des pots de terre bien bouchez, après l'avoir un peu ſaupoudrée de ſel, elle ſe conſerve long-temps, elle eſt propre pour beaucoup de ragoûts & pour bien des remedes, comme nous le dirons ailleurs. Elle differe de celle du Porc en ce qu'elle eſt bien meilleure & plus délicate, & en ce qu'elle ne s'affermit jamais, & quoique toujours liquide, elle demeure tranſparente comme de l'huile, lorſqu'elle eſt cuite à propos.

On employe fort bien les œufs d'Oye à la Cuiſine, quand on en a trop pour mettre couver, ce qui eſt rare, parce que toutes ſortes de Volailles les couvent.

Le ſang, la peau des pieds & même les excrémens d'Oyes ont auſſi chacun leur merite & leur uſage en Médecine, comme nous le dirons ailleurs.

Les Peuples du Nord ſéchent leurs Oyes aux vents pour leurs repas ordinaires, & ſe ſervent de leurs graiſſes en guiſe de beurre.

Du choix & de la quantité des Oyes qu'on doit nourrir.

Il y a deux eſpeces d'Oyes, la domeſtique & la ſauvage ; la domeſtique vole difficilement & s'éleve peu de terre, la ſauvage au contraire vole haut & avec beaucoup de legereté. L'une & l'autre nourrit beaucoup, on les mange principalement en hyver ; & il faut les choiſir tendres ni trop jeunes ni trop vieilles, bien nourries & élevées dans un air pur & ſerain. La ſauvage eſt d'un goût beaucoup meilleur que la domeſtique : mais en général la chair d'Oye eſt plus agréable au goût que ſalutaire ; on prétend même qu'elle contribuë à rendre les Juifs d'un temperamment atrabilaire & d'une mauvaiſe couleur, parce qu'ils en mangent fréquemment.

Comme l'Oye eſt un Amphibie qui aime fort les lieux aquatiques, & que ſa fiente gâte les Prez, brûle l'herbe, & qu'il eſt fort gourmand : il faut avoir quelque Riviere, Ruiſſeau ou Etang, ou du moins une bonne Mare ou Vivier, pour les y faire barboter, & n'en point trop avoir. Le nombre des Oyes qu'on veut nourrir dépend de la fantaiſie ; mais pour le plus, ſept femelles & deux mâles ſuffiront pour en garnir une Baſſe-Cour quelque grande qu'elle puiſſe être, quoique ce ſeroit aſſez d'un mâle ; & ſi j'ai dit deux, ce n'eſt que dans la crainte que le Jard unique venant à manquer par quelque accident, on ne ſçût plus à qui avoir recours, chacun ayant beſoin de ſes mâles.

Quant au choix des Oyes, on obſervera ſeulement de les prendre de la grande taille & d'un œil fort gai. Les uns tiennent pour les blanches, & diſent que la chair en eſt meilleure, & que les femelles en pondent en plus

grande abondance que les grises ; d'autres préferent les grises ; & ceux qui paroissent prendre le plus sûr, ne s'arrêtent point à la couleur, & n'ont égard qu'à la grosseur ; il y en a qui préferent les femelles qui ont le plis & l'entre-deux des jambes bien large.

On en met environ trente dans chaque toît, & on y fait des séparations avec des clayes comme aux Moutons, pour empêcher que les vieilles ne battent les jeunes. Il faut tenir le lieu sec & leur donner souvent de la paille fraîche, nette & déliée.

Tout le monde sçait que les Oyes vivent d'herbe & de grain : mais il faut bien prendre garde qu'elles n'aillent dans les Vignes, dans les Jardins, ni dans les Bleds, sur-tout lorsqu'ils commencent à monter en tuyaux ; c'est pour les en écarter, autant que pour les rendre plus grasses & plus délicates, qu'il faut avoir quelque Ruisseau ou Mare pour les y mettre ; il est bon même d'appaiser de temps en temps la grosse faim de ces animaux voraces, en leur donnant des feüilles de chicorée, de laituës, ou du cresson haché ; ils en font moins de dégât. Ils s'accommodent fort bien de toutes sortes de légumes détrempées avec du son dans l'eau tiede. Les orties & les ronces ne leur valent rien ; encore moins la hannebanne, le jusquiame qu'on appelle la mort aux Oysons, & la ciguë qui les endort souvent tant qu'ils en meurent. Les Oyes vieilles & jeunes seront conduites au pâturage avec les Dindes, seront traitez de la même maniere, & barbotteront dans l'eau tant qu'il leur plaira.

Il faut avoir grand soin de les tenir toujours éloignées des vignes, des jeunes arbres, des jardins & des bleds, sur-tout tant qu'ils sont en herbes ou en tuyaux foibles : car elles les déracinent & mangent une piece de bled en une demi-journée, ce qu'on voit souvent faire aux Oyes sauvages dans leurs lieux de passage, comme en Artois, Hainaut & Hollande.

Leur fiente est aussi contraire aux herbes, gâte les Prez & brûle si bien la terre, qu'elle ne repousse plus d'herbes, ou du moins n'en repousse de long-temps dans les endroits où elles ont fienté.

Pour empêcher les Oyes de passer des hayes, d'aller dans les bleds & d'entrer dans les Jardins, soit dans ceux du Maître où elles feroient grand dégât, soit dans ceux d'autrui où il seroit permis de les tuer ; on les bride, c'est-à-dire, on leur passe une plume à travers les ouvertures qu'elles ont à la partie supérieure du bec, à peu-près de la même maniere qu'on met des anneaux au nez des Cochons, pour les empêcher de foüiller la terre, & des bâtons au cou des Chiens, pour les empêcher de chasser ou d'entrer dans les Vignes.

Les Oyes sont naturellement coureuses & vagabondes. C'est pourquoi quelqu'accoutumées qu'elles soient à la maison, souvent elles prennent l'essor pour ne revenir de quelques mois ou à l'entrée de l'Hyver : & quand elles reviennent, il est rare que vous ayez votre même nombre : elles se débauchent les unes les autres ; ainsi on y perd & on y gagne selon le hasard & la fantaisie de ces oyseaux. Le plus sûr est de leur donner à manger à une heure fixe dans la saison sterile ; elles ne vous quitteront ou elles vous en ameneront d'autres. Il ne faut point faire couver d'œufs de ces Oyes coureuses, comme le font principalement celles des bords de la Loire, qui s'as-

ſemblent tous les ans, paſſent en d'autres pays & cependant reviennent chacune à leurs maiſons.

De la ponte & de la couvée des Oyes.

Il n'y a point de Volaille qui rend plus d'œufs que les Oyes, lorſqu'elles ſont bien nourries & conduites comme il faut. On a vû des femelles qui ont pondu chacune juſqu'à cent œufs : c'eſt pourquoi la véritable Economie veut qu'on les nourriſſe bien pour les laiſſer toujours pondre & rarement couver. On ne leur permettra de pondre que dans leur toît ; & il ſuffira de les y avoir mis pondre une ſeule fois, pour qu'elles y pondent toujours : quoiqu'on diſe qu'elles ont l'inſtinct particulier de continuer leur ponte, & même de couver ſi on ne les empêche, dans le même endroit où elles ont pondu la premiere fois, il eſt pourtant bon de ne les point laiſſer ſortir dans la ſuite hors du toît qu'elles n'ayent achevé leur ponte, pour qu'elles n'aillent pas pondre ailleurs & perdre leurs œufs.

Elles font trois pontes par an, la premiere commence en Mars. Les Oyes ne couvent que leurs propres œufs, & ſont trop revêches pour en couver d'autres, encore n'a-t'on guéres coutume de les faire couver, parce que l'on tire plus de profit de leurs œufs que de leurs couvées, d'autant que toutes ſortes de Volailles, ſur-tout les Poules, couvent à ſouhait les œufs d'Oyes ; ſi c'eſt une Oye qui couve, il faut lui mettre ſa mangeaille (qui ſera de l'orge dans de l'eau) près de ſon nid, pour qu'elle ne le quitte point ou peu ; car il n'y a pas d'oyſeau de Baſſe-Cour qui couve avec plus d'attache que l'Oye, il faut du moins leur donner toujours à manger au même endroit & à la même heure, car la plûpart des Oyes reviennent toujours manger au même endroit & à la même heure où elles ont une fois mangé ; & qui manqueroit une ſeule fois, riſqueroit de faire morfondre les œufs, ou bien de dégoûter la mere & l'altérer au point qu'elle ne pourroit plus conduire ſa couvée au terme.

De la maniere d'élever les Oyſons, & d'en avoir beaucoup.

Comme les Poules communes ſont plus propres à couver toutes ſortes d'œufs que les autres, on s'en ſervira pour avoir des Oyſons : on fera choix des plus groſſes & des meilleures couveuſes : cinq ou ſix œufs ſuffiront à chacune, il y en a qui en donnent juſqu'à huit ; on fait auſſi couver les œufs d'Oye par une Poule-d'Inde, qui embraſſera juſqu'à onze œufs ; les Oyſons comme les Dindes ſont un mois à éclore : le temps de mettre couver les œufs d'Oyes, eſt toujours immédiatement après qu'elles auront fait leur Ponte.

Quand les Oyſons ſont éclos, il faut pendant huit ou dix jours les tenir enfermez à l'étroit avec leur mere, & ne leur laiſſer point manquer de nourriture ; après ce temps on choiſit un beau jour pour les lâcher, il faut ſur-tout éviter la pluie qui leur eſt mortelle dans ces premiers jours de liberté : quoiqu'ils aiment dès-lors à nager ſur l'eau, il faut auſſi avoir ſoin qu'ils ne ſe mêlent pas avec les plus grands juſqu'à ce qu'ils ſoient aſſez forts pour ſe bien défendre des coups auſquels les nouveaux venus ſont expoſez.

Avant de mener paître les jeunes Oyſons, il eſt bon de leur donner du

creſſon

cresson alenois, des raves, des laituës ou des feüilles de chicorée hachées fort menu, tout cela leur est fort salutaire, & ils ne sont plus exposez à s'aller tordre le cou à force de paître gloutonnement, ce qui leur arrive assez souvent quand on les abandonne à leur grosse faim.

Outre l'herbe qu'ils paissent dans les commencemens, on leur donne encore de temps en temps un peu de millet, de l'orge boüilli, puis après des criblûres de bled ou d'autre grain tel qu'on le juge à propos : on les nourrit ainsi jusqu'à la mi-Octobre, qu'on en prend autant qu'on le souhaite pour les engraisser séparément des autres de la Basse-Cour.

Comment il faut engraisser les Oyes.

Elles sont très-insipides si elles ne sont grasses ; on prend donc à la mi-Octobre celles qu'on veut engraisser, sur-tout des jeunes ; on les plume entre les jambes, & on les enferme dans un lieu fort étroit & ténebreux, afin que leur nourriture ne se dissipe point & se convertisse en aliment & en graisse : si on n'a point de lieu assez obscur pour les mettre, il faut leur crever les yeux, & ne les point laisser manquer de mangeaille ni de boisson ; ils sçavent bien, quoiqu'aveugles, la retrouver, dès qu'on les a mis une fois dessus.

Le lieu pour engraisser les Oyes doit être chaud, autrement leur nourriture se convertiroit plûtôt en chair qu'en graisse : il y en a qui les mettent dans un cellier ou dans la cave ; d'autres qui se contentent de les mettre sous des muës pour les engraisser.

Les Oyes, quoique fort sales, veulent être toujours tenuës fort proprement ; sur-tout quand on veut qu'elles engraissent promptement : pour cet effet, leur nourriture dont on ne les laissera jamais manquer, sera du millet, de l'avoine, des pois & des feves bouillies dans de l'eau, ou bien des choux hachez & bouillis avec un peu de son, du gland concassé, des raves coupées par morceaux ou autres choses semblables. La farine de froment ou d'orge détrempée dans de l'eau chaude, ensorte qu'elle fasse une boüillie épaisse, & toutes sortes de criblûres de bled, leur sont excellentes, de même que le bled sarazin & l'eau sablée ; il y en a qui les engraissent comme les Chapons, c'est-à-dire, avec une pâte de farine d'orge ou de bled de Turquie. D'autres pour leur aiguiser l'appetit & les faire manger & engraisser davantage, leur donnent du charbon broyé, outre les mangeailles ci-dessus qu'on leur donne séparées de ce charbon ; c'est assez de quinze jours ou trois semaines pour engraisser les jeunes Oyes ; pour les vieilles il faut un mois.

Les Oysons sont délicats depuis deux mois jusqu'à six : en Angleterre on ne les sert plus, quand ils ont mué leurs premieres plumes. Les Grecs engraissoient leurs Oyes en leur donnant pendant un mois trois fois par jour deux parties de farine & quatre parties de son arrosées d'eau chaude ; ou pour le mieux, tout leur saoul de millet trempé.

Les Oyes étoient autrefois d'un si grand usage à Paris, que les Rotisseurs ne faisoient quasi pas d'autre débit, & s'appelloient Oyers, & leur ruë la ruë aux *Oües* qui étoient la même chose qu'Oyes ; on l'a appellé depuis par corruption, la ruë aux Ous.

CHAPITRE V.

Des Canards & Cannes.

LEs Cannes communes ſimpatiſent aſſez avec les Oyes, à la difference néanmoins que les Cannes vivent & ſe plaiſent plus ſur l'eau que ſur terre, au lieu que les Oyes aiment mieux pâturer que barboter : c'eſt pourquoi où l'eau n'eſt pas commune il eſt preſque inutile d'y élever des Cannes.

Leur plume n'eſt pas ſi fine que celle des Oyes, avec laquelle on la mêle pour faire des lits : mais en récompenſe les œufs & la chair de Canne ſont bien meilleures que celles d'Oyes, quoique les Cannes ſe plaiſent à barboter dans la fange, & qu'elles ſe nourriſſent d'alimens ſales, comme de poiſſons morts & même pourris, de bourbe, d'araignées, vers & mouches, de crapaux & grenoüilles & de tripailles.

Comme la couleur ne fait rien à la bonté des Cannes, il n'y a point d'autre choix à faire que de prendre toujours les plus groſſes. Un Canard aura huit ou dix Cannes.

Cette Volaille ſera gouvernée comme les autres, tant à l'égard de la nourriture que de la maniere de les élever : il faut leur donner à manger comme aux Poules matin & ſoir, & toujours aux mêmes lieux & heures, afin qu'elles s'y trouvent & ne s'égarent point : quand ils ſont bien nourris, s'ils s'envolent le jour ils reviennent le ſoir, à moins que quelque mal-veillant ne vous les retienne.

On les garantira du Renard autant qu'on pourra, en les obligeant par la nourriture qu'on leur jettera de temps en temps, de ne point trop s'écarter ; on n'en ſçait point d'autre moyen. Il faut au reſte les enfermer le ſoir, & leur ouvrir le matin la porte de leur toît, ou du poulaillier, ſi elles n'ont point de toit ſéparé.

Il ne faut pour engraiſſer les Cannes, que les bien nourrir ; encore eſt-ce la Volaille de la Baſſe-Cour, pour la nourriture de laquelle on prend moins de précaution ; il faut ſur-tout prendre garde qu'elles n'aillent dans les Etangs & Viviers poiſſonneux, car elles mangeroient tous les petits Poiſſons. Elles aiment fort le pain, l'orge & tout ce qui approche du charnage, car elles ſont très-carnaſſieres & très-voraces.

De la Ponte & Couvée des Cannes.

Les œufs de Cannes ſont plus gros que ceux de Poules, & ils ont la coquille plus épaiſſe. Ils ſont bons à manger ; mais il vaut mieux les mettre couver : & on ne ſçauroit trop élever de Cannes, parce qu'elles font beaucoup de profit, & point de dégât. Elles commencent ordinairement leur ponte au mois de Mars, & la continuent de jour en jour juſqu'à la fin de May, ſi elles ſont bien nourries & dans un lieu qui leur plaiſe. Pendant ce temps on ne doit point les laiſſer ſortir du toît qu'elles n'ayent rendu leurs œufs, étant fort en danger de les égarer ſi l'on n'y prend garde.

Elles ont coutume de couver ſur la fin du mois de Mars, & celles qui vien-

ment de ces premieres couvées ſont toujours les meilleures à cauſe que les chaleurs de l'Eté contribuent beaucoup à les faire croître, au lieu que celles qui naiſſent tard ne deviennent pas ſi fortes, à cauſe du froid qui ſurvient quand elles ſont encore jeunes.

La maniere de faire couver les Cannes eſt pareille à celle des Oyes dont on vient de parler : cependant on donne plûtôt les œufs de Cannes à couver aux Poules communes qu'aux Cannes mêmes, parce que la Poule eſt plus douce & couve avec plus d'attache, & qu'elle couve juſqu'à treize œufs, au lieu que la Canne n'en ſçauroit couvrir que ſix ; on prétend même qu'à cauſe de ſon naturel aquatique, les œufs qu'elle couveroit ſont plus expoſez à être abandonnez ou morfondus, que quand ils ſont ſous une Poule.

Telle Volaille que ce ſoit qui les couve, ils y reſteront un mois entier, car il faut trente & un jours pour faire éclore les Cannetons : on les éleve & on les nourrit comme les Pouſſins ; il y en a qui leur donnent de l'orge ou du panis boüilli, du gland & des herbages hachez menu, du marc de raiſin, des miettes de pain & de menuïſailles d'Etang, c'eſt-à-dire, des écreviſſes, goujons & autres petits poiſſons ; ils obſervent de ne laiſſer ſortir les Cannetons qu'au bout de huit ou dix jours, pour qu'ils ſoient plus forts, encore ne les laiſſe-t'on pas aller tout d'un coup avec les vieux Canards qui les battroient.

Quand c'eſt une Poule commune qui a couvé les œufs de Canne, il ne faut pas être ſurpris de voir les Cannetons courir à l'eau auſſi-tôt qu'ils ſont éclos, & la Poule ſurpriſe elle-même de la figure de ſes petits, aller pourtant gémir & tourner autour de l'eau ; il n'y a rien à craindre pour la mere ni pour les petits, il n'y a qu'à avoir ſoin de les nourrir.

La chair du Canard eſt agréable au gout, nourriſſante, mais de difficile digeſtion ; les éguillettes, la chair de l'eſtomach & le foye ſont les parties les plus eſtimées du Canard : le ſauvage dont il ne s'agit pas ici, a la chair brune & rougeâtre, vit dans les bois & marais, vole beaucoup, nage peu, & il eſt bien plus eſtimé, plus agréable & plus ſain que le domeſtique.

Dans la ſaiſon des Cannetons, on bat dans une Barque avec un large filet derriere, les glajeuls & iſlots des Etangs & les herbages des Marais où les Canards ſauvages ont coûtume de pondre & couver : on chaſſe les petits devant ; on les envelope avec le filet & on les prend : puis on leur brûle à la chandelle les bouts des aîles qui ne font que pointer, & on les jette avec les Cannetons domeſtiques parmi leſquels ils s'habituent, quand on les nourrit bien.

Des Cannes-d'Inde.

La Canne-d'Inde eſt un oiſeau plus gros que les Cannes domeſtiques ; il n'en a ni le port, ni la figure, ni la couleur, il ne crie point : la femelle donne peu d'œufs, & leurs petits ſont fort difficiles à élever.

On donne ſix femelles à chaque mâle : mais cette eſpece ne produit guéres la premiere année comme font les nôtres, quoiqu'elle ſe plaiſe à l'eau vive ; & à la fin s'apprivoiſe comme les dernieres.

Ce n'eſt que quand elles ſont bien apprivoiſées & accoûtumées avec les autres, qu'elles pondent & couvent ; il eſt pourtant plus sûr de donner leurs

œufs à couver à une Poule commune : elle les fait éclore heureusement au bout du mois. Ces Cannetons qui sont fort difficiles à élever, ne seront nourris d'abord que de miettes de pain blanc détrempé dans du lait caillé. Le millet & l'orge bouilli ne leur est pas une si bonne nourriture, ils auront toujours beaucoup d'eau, dans laquelle on pourra jetter du son pour qu'ils y barbottent; il ne les faut laisser aller qu'au bout de quelque temps & à mesure qu'ils se fortifient.

Nos Canards ne se mêlent qu'avec les femelles de leur espece : mais ceux d'Indes s'accommodent très-bien des Cannes communes; il en vient beaucoup d'œufs, & de ces œufs, des Cannes bâtardes qui s'élevent aisément & sont des amphibies métifs, gros & forts, qui ne ressemblent ni aux Cannes-d'Indes ni aux nôtres. Ces Cannes-d'Indes & bâtardes sont aussi bonnes & beaucoup plus rares que les nôtres, le Canard domestique ne souffre guéres d'Indien, c'est pourquoi on les sépare.

CHAPITRE VI.

Des Cignes & des Pelicans.

LE *Cigne* est un Oyseau amphibie & naturellement sauvage; il se plaît dans les lieux écartez, dans les lacs & étangs : il a le bec petit, courbé, émoussé au bout, rouge, noir auprès de la tête; il est tout blanc, a le cou fort long, composé de vingt-huit vertebres, les pieds marquez de diverses couleurs, noires, bleuës & rouges : il est haut monté sur jambes, au reste assez semblable à l'Oye, & vit fort long-temps.

On ne tire du profit que du duvet, des plumes & de la peau du Cigne. On le plume deux fois l'an comme les Oyes : le Duvet en est très-estimé; on en remplit des coussins, des oreillers, des traversins & lits de plumes : les grosses plumes du Cigne servent à écrire & à faire des tuyaux de pinceaux; & de sa peau on fait des fourures & des houppes à poudrer. Au reste il n'est recommandable que par sa blancheur, ses grandes jambes, son cou long, & parce qu'il détruit les grenoüilles dont il se nourrit & dont on n'est que trop souvent incommodé à la Campagne.

Il vit d'herbes, de poissons & de grains; & il hait, dit-on, l'aigle, le tonnere & les serpens.

Il est bon que les Cignes ayent leur toît dans un lieu écarté, & que ce toît ne soit point couvert, car ils aiment à avoir toujours leur liberté; mais il faut prendre garde qu'ils n'aillent dans les étangs ni dans les bleds verds, à cause du grand dégât qu'ils y feroient; c'est pourquoi il faut avoir peu de ces Oyseaux gourmands, trois ou quatre au plus; & de temps en temps, outre ce qu'ils trouvent dans les fossez & marécages, leur donner du grain, des herbes hachées grossierement & des tripailles : quoique sauvages, il y en a assez qui s'accoûtument à la Basse-Cour. En Hyver que tout est gelé, il faut leur donner à manger plus souvent : l'avoine est un mêt friand pour les Cignes.

Ils font leurs nids eux-mêmes, ne pondent qu'une fois l'an, & chaque

ponte ne va qu'à trois œufs qu'ils couvent auſſi eux-mêmes fort heureuſement, ſans qu'on s'y donne d'autres ſoins que de les bien nourrir & les tenir proprement dans leur toît, à cauſe qu'ils aiment fort la propreté & fientent beaucoup. Leurs œufs ſont grands & oblongs, & la coque en eſt forte.

Le *Pelican* eſt auſſi un Oyſeau aquatique qui a une eſpece de hupe, & eſt aſſez ſemblable au Cigne, ſi ce n'eſt qu'il a le bec bien plus gros, plus large & plus long, & un ſac ou poche de cuir ſous la gorge. Il vit de poiſſon & en fait grand dégât; car un poiſſon qui peſe cinq livres n'eſt pas un grand repas pour le Pelican. Il fait ſon nid autour des lacs où le ſerpent tuë ſouvent ſes petits: on dit que le Pelican les aime ſi fort, qu'il ſe fait mourir pour leur conſerver la vie.

CHAPITRE VII.

Des Pigeons.

LE Colombier étant bâti de la maniere qu'on a marqué ci-devant, il s'agit à preſent de le peupler, car c'eſt la piece de la Baſſe-Cour qui doit rapporter le plus pour la Cuiſine & pour la bourſe du Maître.

Les Pigeons communs ſont ou fuyards ou domeſtiques; les derniers ne quittent preſque point la maiſon, mais les autres vont chercher leur vie au loin: les uns ni les autres ne perchent point ſur les arbres, à la difference du Pigeon Ramier qui eſt un Pigeon ſauvage. On appelle Pigeons Cochois, de gros Pigeons du Païs de Caux en Normandie, où ces Oyſeaux ſont plus gros que les autres.

De la maniere de peupler le Colombier.

Il faut d'abord ſçavoir bien choiſir les Pigeons; les blancs ne ſont pas tant eſtimez que les autres, parce qu'on les croit moins féconds, & qu'ils ſont plus en danger que les autres, d'être pris par les Oyſeaux de Proïe.

Les Curieux eſtiment beaucoup ceux qui ſont de couleur de *Soupe de lait*, c'eſt-à-dire, roux & blanc; mais à l'égard du Colombier, le Pigeon paſſe pour bon & fecond quand il eſt gris tirant ſur le cendré & le noir, qu'il a les yeux & les pieds rouges, & le cou d'un jaune couleur d'or.

Les Pigeons privez ſont moins farouches, quittent moins le Colombier, ne s'écartent point tant, ſont beaucoup plus gros, rapportent bien davantage, & ont la chair bien plus délicate que les Pigeons communs dont on vient de parler: mais on achete ces avantages ſouvent plus qu'ils ne valent; car les communs ſont à la verité plus petits, ne couvent pas ſi ſouvent, & ne ſont jamais ſi dodus que les autres; mais ils ſe nourriſſent preſque toujours eux-mêmes, ſans qu'il en coûte rien à leur Maître; au lieu que les autres ne ſortent jamais, conſomment beaucoup de grains & demandent bien plus de ſoin. Quoiqu'il en ſoit, on n'a qu'à choiſir de ces deux eſpeces; on peut même les mêler dans les commencemens, afin que les petits qui en proviendront, tiennent de l'un & de l'autre: nous donnerons ci-après un article ſéparé pour les Pigeons privez.

R iij

Les Pigeons couvent leurs œufs dix-huit jours, le mâle & la femelle tour à tour pendant la journée ; mais la femelle pendant toute la nuit. Ils font ordinairement des petits tous les mois : ils les nourriſſent pendant un mois ; mais dès que les petits ont dix ou douze jours, ils commencent à ſe tirer au bec & à ſe cocher ; à trois ſemaines ils mangent ſeuls, ils rocoulent à deux mois ; & à ſix ou environ ils commencent à profiter & à ſe préparer pour faire des petits. On tient que le Pigeon vit ordinairement huit ans : qu'il connoît toute ſorte d'oyſeau de proïe, comme il en eſt connu ; & que lorſqu'il en eſt attaqué la Creſſerelle vient le deffendre ſi elle s'y trouve.

Il n'y a que deux ſaiſons pour peupler le Colombier ; la premiere & la meilleure, eſt le mois de Mai, parce que ces premiers Pigeons ſe fortifians beaucoup durant l'Eté, ſe trouvent en état d'apporter bien-tôt du profit ; & la ſeconde, eſt au mois d'Août, à cauſe du grain que les peres & meres apportent en abondance aux Pigeonneaux.

Le nombre des Pigeons pour garnir le Colombier ſera ſelon ſa grandeur. Pour l'ordinaire on y en met d'abord quarante ou cinquante paires, qui ſuffiront, s'ils ſont bien nourris, pour le rendre bien-tôt peuplé ; au lieu que ſi on y en mettoit moins, on ſeroit trop long-temps à joüir du plaiſir de manger des Pigeonneaux ; car on ſe donnera de garde d'en tirer aucuns du Colombier, qu'il ne ſoit preſque garni comme il faut.

Il y en a qui prennent vingt paires de Pigeons pour trois cens boulins.

Les avis ſont partagez ſur l'âge que doivent avoir ces Pigeons ; les uns veulent qu'on les prenne lorſqu'ils ont déja commencé à faire des petits, & diſent pour raiſon qu'alors ils demeurent attachez au nouveau Colombier ; d'autres prétendent qu'il les faut choiſir à l'âge de ſix mois, & de ceux qui naiſſent au mois de Mars ou de Juillet ; & d'autres ſont d'avis qu'on les prenne plus jeunes. Pour l'ordinaire on les enleve de deſſous leur pere & mere lors qu'ils ont quinze jours ou trois ſemaines, afin qu'ils ne ſoient ni trop forts pour s'en retourner ni trop foibles pour ne pouvoir être élevez que par leurs pere & mere ; on les enferme dans le Colombier pendant quinze autres jours ou trois ſemaines ; il faut avoir ſoin de tenir la fenêtre fermée, ou bien on les met ſous des muës.

Comme on les a pris ayant qu'ils ſçachent manger ſeuls & qu'ils ne crient ni n'ouvrent le bec pour avoir leur nourriture, il faut le leur ouvrir & la leur donner ſoi-même avec les doigts ou avec un cornet, ou bien en la leur ſouflant dans la gorge pour les obliger à la prendre, afin qu'ils ne meurent point de faim ; & pour les accoûtumer plûtôt à manger ſeuls, on mêle parmi eux des petits Poulets, qui mangeant naturellement ſeuls les inſtruiſent par leur exemple.

On prendra la même peine pour leur donner à boire.

Ces jeunes Pigeons ainſi renfermez, ſeront nourris de millet, de chenevi, de veſce ou de ſarrazin ; de temps en temps on leur jettera quelques poignées de froment ; & de temps en temps auſſi on leur donnera du cumin, comme un appas qui les attache pour toujours à leur premiere demeure. On ſe donne le ſoin de les nourrir ainſi pendant quinze jours ou trois ſemaines, qu'on voit qu'ils ſe repaiſſent eux-mêmes ; alors il eſt temps de leur donner la liberté, en leur ouvrant le Colombier pour aller chercher à vivre.

Ce n'eſt pas le tout que de le leur ouvrir & leur donner tout d'un coup l'eſſor ; il eſt un certain temps & une certaine heure qu'il faut obſerver, pour faire que dès leur premiere ſortie ils ne s'écartent point trop ; car ne connoiſſant encore que peu leur gîte, ils pourroient ſe refugier ailleurs ſans retour.

Pour éviter cet inconvenient, il faudra, lorſqu'on voudra les lâcher, choiſir un jour obſcur & pluvieux, & ne leur ouvrir le Colombier que ſur les quatre heures après midi, afin que craignant naturellement d'être moüillez, & ſentant bien-tôt que l'heure du repos & la nuit approchent, ils ne s'éloignent pas & ſe retirent bien vîte ; l'experience nous fait voir tous les jours, que menageant ainſi les premieres ſorties de ces Oyſeaux, ils ne font que voltiger autour du Colombier, comme s'ils n'avoient deſſein d'abord que de connoître l'air & le terrain ; ce qui dure juſqu'à la nuit, qu'ils ſe renferment.

Il ne faut pourtant pas être ſurpris ſi dans les commencemens il y a quelques-uns de ces Pigeons qui s'égarent ; car au bout de deux ou trois jours ils ne manquent pas de revenir au gîte. Il y en a qui ne donnent la liberté à leurs nouveaux Pigeons, que lorſqu'ils ont des petits, ou du moins lorſqu'ils couvent.

D'autres, pour empêcher qu'ils ne diſparoiſſent ſans retour, leur arrachent les maîtreſſes plumes des aîles, avant que de leur permettre de ſortir, afin que ne volant que foiblement, ils ne puiſſent s'éloigner du Colombier, & que par conſéquent ils s'y habituënt pour ne le plus quitter.

Le meilleur moyen pour les y bien accoûtumer eſt de les y bien nourrir dans les commencemens.

Les Anciens pour bien peupler leur Colombier, y retenir les Pigeons, & y en faire venir d'autres, eſſayoient beaucoup de prétendus ſecrets, & employoient ingrédiens ſur ingrédiens, tous également inutiles : ce qu'il y a de plus ſûr eſt d'avoir beaucoup de Pigeons bien choiſis, les bien nourrir & ſoigner ſuivant les ſaiſons, & n'y en avoir que des jeunes.

Pour bien laiſſer garnir le Colombier, on ne doit point y prendre aucuns Pigeonneaux la premiere année, ni même aucuns de ceux de la volée du mois de Juillet de l'année ſuivante : après ce temps on en pourra vendre, & manger autant qu'on le jugera à propos,

Des Pigeons communs ou fuïards.

Ces Pigeonneaux ainſi élevez & accoûtumez au Colombier vont avec les autres chercher leur vie aux Champs ; ils ſe nourriſſent tous de toutes ſortes de grains & d'yvraïe ; & mieux ils ſont nourris, plus ils ſont gras & rapportent de profit.

Il ne faut pas leur donner à manger à la maiſon lorſqu'ils trouvent leur vie en Campagne, mais auſſi il ſeroit préjudiciable de ne leur en point donner quand ils n'y rencontrent plus rien. Il faut commencer à leur donner de la nourriture depuis la mi-Novembre juſques preſque à la fin de Fevrier, qui eſt le temps qu'on ſéme les menus grains ; & depuis le commencement d'Avril juſqu'à la mi-Juin, pour lors les Bleds les peuvent fournir de nourriture en Campagne, juſqu'à ce qu'il ſoit temps de recommencer à leur en jetter.

On les nourrit ordinairement de farafin, de vefce & de toutes fortes de grains, même de criblures; ainfi il faut faire une provifion de grains fuffifante pour le nombre de Pigeons qu'on aura : On fe fert fort du farafin & de la vefce, parce qu'ils ne font pas chers & viennent aifément. L'Ivraïe leur eft très-bonne & ils l'aiment beaucoup auffi-bien que le chennevi; on tient qu'il n'y a rien de meilleur pour les retenir dans leur colombier que de leur y en jetter; ils mangent auffi des pois, des féves & du gland concaffé; on en fait amas pour les en nourrir l'hiver; on leur donne auffi en cette faifon de temps en temps du marc de raifin criblé : il y en a qui ne leur donnent que les pepins qui ont été criblez; on prétend que cette nourriture, quoique bonne, les empêche de pondre pendant cette rude faifon, où leurs œufs courroient rifque d'être perdus, à caufe qu'alors les couvées ou les Pigeonneaux viennent rarement à bien.

Le lieu qu'on choifit pour donner à manger aux Pigeons, doit être près du Colombier, uni & tenu proprement : Et on les fait venir en les fifflant, pendant qu'on leur jette la nourriture.

C'eft le matin & le foir qu'on leur donne à manger, & jamais à midi; parce qu'ils ont coutume de dormir à cette heure, ce qui fait profiter leur nourriture.

Il ne faut pourtant pas que les heures des repas foient toujours les mêmes, afin d'éviter que les Pigeons voifins ne viennent dérober la nourriture des vôtres; ce qu'ils ne manqueroient point de faire, fi elle leur étoit toujours donnée aux mêmes heures; il faut donc la leur donner tantôt plutôt, tantôt plus tard : & fur tout avoir foin de les bien nourrir pendant cette faifon ftérile, de peur qu'ils n'aillent pour toujours chercher à vivre ailleurs.

Pour empêcher les Pigeons de quitter leur Colombier, & pour en attirer d'autres.

Il faut tenir dans le Pigeonnier, de petites bouteilles d'huile d'afpic, en froter les aîles à quelques-uns des jeunes Pigeons qu'on a ôté de la voliere pour repeupler le Colombier; & en garnir les appieds de pains de farine de farafin & d'un peu de millet paitris avec de la faumure.

Ou bien on prend la tête & les pieds d'un Bouc qu'on fait bien bouillir enfemble jufqu'à ce que les os quittent la chair; puis on reprend cette chair qu'on fait encore bouillir dans le même bouillon jufqu'à ce qu'elle foit toute confommée & réduite en une efpece de gelée. Dans cette décoction fort épaiffe, on broye de la terre à Potier; on la tamife & on y met beaucoup de fel, de l'urine, de la vefce, du cumin, du chennevi & d'autres grains, fi on veut : On paitrit le tout & on le réduit en une pâte, qu'on met par petits pains ou boles de la groffeur des deux poings, fécher au Soleil ou au four, prenant garde de ne les point laiffer bruler. Lorfque ces pains font cuits, on les pofe en divers endroits dans le Colombier; les Pigeons s'amufent à les bequeter, & y trouvant une faveur agréable, ils s'y attachent fi fort qu'ils ne fortent plus du Colombier.

Dans les païs où le fel eft commun, fur tout le fel blanc qu'on fait d'eau de fontaines falées, on en forme des pains qu'on cuit dans une écliffe; c'eft ce qu'ils appellent des falignons : On en met dans les Colombiers pour y attirer les Pigeons.

D'autres

D'autres prennent la tête d'un Bouc fraîchement tué, font un trou à la tête par-dessus, en ôtent toute la cervelle, & mettent en la place du sel, autant qu'il y en peut tenir, ensuite la suspendent avec une corde au milieu du Colombier, par le moyen d'une perche qu'ils mettent en travers à laquelle ils l'attachent, ils la suspendent à la hauteur de cinq ou six pieds, & mettent à terre immédiatement dessous, une terrine platte, pour recevoir la liqueur salée qui distille de la tête; les Pigeons voulant aller boire cette liqueur, entrent dans le plat, marchent dedans & s'empregnent les pieds de cette liqueur; ensorte que quand ils vont chercher leur vie en Campagne, ils en attirent une quantité d'autres avec eux.

D'autres se servent d'une tête de Chévre, qu'ils font bien bouillir dans l'eau avec du sel, du cumin, du chenevis & de l'urine, puis l'exposent dans le Colombier, pour servir d'amusement aux Pigeons.

D'autres font frire du millet dans du miel, y ajoutant un peu d'eau pour l'empêcher de bruler; cet appret est un appas pour eux, qui leur fait tant prendre en affection leur gîte ordinaire, que bien-loin de l'abandonner, ils y attirent encore les Pigeons étrangers.

On dit que frottant les portes & les fenêtres d'un Colombier avec de l'huile d'aspic ou de baume, c'est un moyen de les y retenir. Il y en a qui pour cet effet se servent de cumin & de lentilles trempées dans de l'eau de miel, & prétendent que ces grains ainsi apprêtez, sont un appas pour eux.

D'autres prennent de la farine d'orge avec du miel à dose égale, dont ils font un mélange, & qu'ils donnent à manger aux Pigeons; d'autres au sortir du Colombier, ont soin de leur jetter d'abord du cumin, & prétendent que non seulement cette nourriture les empêche de le quitter; mais encore que les frottant de quelque odeur agréable, ils en amenent d'autres avec eux.

Il y en a qui prennent de la tuile qu'ils broyent & qu'ils passent au gros tamis: ils y mêlent de l'herbe appellée de la poivrette, & détrempent le tout avec du vin vieux odoriferant par le moyen de quelque drogue, puis ils donnent cette mangeaille aux Pigeons, lorsqu'ils sortent pour aller aux Champs.

Il y a une herbe appellée en Latin *Peristereon*, & en François *Vermine*, que les Pigeons aiment beaucoup; & on prétend qu'en en jettant dans le Colombier, & en attachant autour des Boulins, cela les amuse & les attache à leur demeure ordinaire. On tient que la corde de pendu, le lait de femme, le crane d'un vieillard, des pois trempez dans du sang humain, la vigne sauvage, & la graine d'agnus-castus, mis dans le Colombier font le même effet.

On assaisonne encore de l'argile avec du sel, ou bien on prend la liqueur qui dégoute des fromages salez qu'on met affiner, & on leur met dans leur Colombier; car les Pigeons aiment le sel & les senteurs.

Dans les païs où le millet est commun, on en prend, on le fait cuire dans de l'eau, on le met sécher à l'air, & cuire encore avec du miel: on prend cette mixtion, on en frotte les nids du Colombier, & sur tout aux endroits où les Pigeons peuvent s'en enduire les pieds ou les aîles. Ceux qui se sont servi de ce secret, assûrent qu'il est singulier, non seulement pour attacher les Pigeons à leur propre Colombier, mais même pour y en attirer d'autres.

Autrement prenez du froment, mettez-le dans l'eau où aura bouilli de l'anis, laissez-l'y macérer pendant trois jours, ensuite donnez-en à manger aux Pigeons dans le Colombier. Les faséoles bouillies dans l'eau, infusées après dans le miel & saupoudrez de cumin, ont la même vertu: les faséoles sont de petites févres diminutives d'haricots, fort communes en Espagne, Italie, Languedoc & Provence.

Autrement, ayez une once de vieille argile cuite dans un four, jusqu'à ce qu'elle soit devenuë toute rouge; quatre dragmes de vervaine femelle, autant de froment maceré dans du vin & bien broyé; une demi dragme de camfre, trois de cumin, & une demi-once de vin passé à l'alambic: mêlez le tout avec du miel, détrempez-le bien, & faites-en une espece de pâte que vous couperez par morceaux gros comme de gros pois, que vous donnerez aux Pigeons.

Autrement, prenez trente livres de millet, trois livres de cumin, cinq livres de miel, une demi livre de poivrette, autrement dit costus, deux livres de sémence d'agnus-castus, cuisez le tout en eau de riviere, jusqu'à ce que toute l'eau soit consommée, puis versez en la place trois ou quatre pots de bon vin, & environ huit livres de vieux ciment bien pulverisé; vous ferez cuire encore cela l'espace d'une demi-heure à petit feu, & vous ferez une masse de toutes ces drogues qui durciront; vous placerez cette masse dans le milieu du Colombier, & en peu de temps vous serez dédommagé de la dépense que vous aurez faite. Au reste, le plus sûr moyen pour retenir les Pigeons est, comme on l'a déja dit, de les bien nourrir & tenir le Colombier bien net.

Pour nettoyer le Colombier.

Comme il n'y a guéres d'animaux qui veuillent être tenus plus proprement que les Pigeons, on doit nettoyer le Colombier quatre fois l'année; la premiere fois au commencement de l'Hyver; la seconde après l'Hyver, & avant que ces Oiseaux ayent commencé leur ponte; la troisiéme fois après leur premiere volée; & la quatriéme, quand la seconde est passée; car on ne doit jamais troubler les Pigeons fuïards quand ils couvent; cela les effarouche jusqu'à quitter quelquefois leurs œufs pour n'y plus revenir. Le fumier qu'on en ôtera, sera remué le plus doucement qu'il sera possible, crainte que la poussiere qui nuit à la production des Pigeons, ne vole en trop grande abondance sur les œufs qui sont dans les nids: il faut se presser quand on le nettoye, crainte que ces œufs qui peuvent être sous la couvée ne se refroidissent.

Il faut aussi ôter toutes les saletez qu'il y a dans les nids, toutes les fois qu'on prend les Pigeonneaux qui y sont.

On jettera dehors tous les Pigeons qu'on y trouvera morts ou languissans, crainte qu'ils n'empuantissent le Colombier.

On trouve quelquefois des Pigeonneaux qui sont tombez de leurs nids, & pour lors il faut les ramasser pour les y remettre, sans en esperer néanmoins une bonne issuë, le Pigeon naturellement abandonnant ses petits, lorsqu'on les a maniez. Ainsi on s'abstiendra autant qu'on le pourra de cette curiosité dangereuse.

Des moyens de préſerver les Pigeons de maladies.

Le Pigeon a l'odorat fin, & ſon ſang ne ſe purifie jamais mieux que lorſqu'il reçoit quelque fumée de bonne odeur; c'eſt pourquoi on parfume ſouvent le Colombier.

Ce qu'on y brule eſt tantôt de l'encens, du benjoin ou du ſtorax; ou bien des herbes odoriferantes, comme du thim, de la lavande, du romarin, & quelquefois du bois de geniévre, & tant d'autres choſes qui ont de l'odeur.

De la maniere de purger le Colombier de vieux Pigeons.

Le Pigeon donne des fruits dans ſon jeune âge, & lorſqu'il eſt vieux il empêche les autres d'en donner; ou les détruit lorſqu'ils ſont au jour; du moins c'eſt ce qu'aſſez de gens s'imaginent, quoique nous voyons tous les jours des Colombiers très-bien garnis, quoiqu'on n'y faſſe nulle attention ſur le nombre des vieux. Quoiqu'il en ſoit, il eſt certain que les vieux Pigeons qui ont ſept ans, couvent beaucoup moins que les jeunes; ils ne ſont même bien féconds que les quatre premieres années; & au-delà ils ne font que détruire & empêcher le profit que les jeunes pourroient faire. La difficulté eſt de les connoître; & pour y parvenir on croit qu'il n'y a point de moyen plus ſûr que celui-ci.

Dès le commencement qu'on met des Pigeons dans un Colombier; pour le garnir, il faut en les y jettant, leur couper à chacun avec des cizeaux la moitié d'une des griffes ſeulement, & marquer le temps auquel on le fait; puis l'année ſuivante à pareil temps, lorſque les Pigeons ſont tous retirez dans le Colombier, deux hommes, après que tout y a été fermé, & qu'on n'y voit plus goute, s'y introduiſent ſans bruit avec une lanterne ſourde, qui ne donne de la lueur qu'autant qu'il en faut pour viſiter un nid. L'un de ces hommes tient la lanterne pour éclairer l'autre, qui prend généralement tous les Pigeons dans leurs nids, ſans en oublier aucun, pour leur couper une ſeconde fois la moitié d'une griffe d'un autre pied; & ainſi ſucceſſivement tous les ans, juſqu'à ce qu'on les ait marqué quatre fois, ſans craindre que cette viſite épouvante les Pigeons dans le Colombier pour n'y plus rentrer.

La quatriéme année paſſée, on entre dans le Colombier de la même maniere qu'on a dit, excepté ſeulement qu'on porte avec ſoi deux cages, qu'on jugera ſuffiſantes pour pouvoir contenir tous les Pigeons de ce Colombier; dans l'une ſeront mis tous ceux qui auront quatre marques, pour être enſuite envoyez au marché ou à la cuiſine; & dans l'autre, ceux qu'on connoîtra par ces marques ne pas encore avoir atteint l'âge de quatre ans, & devoir par conſéquent être conſervez.

Des Pigeons privez ou de Voliere.

Les Pigeons privez, autrement dit Pigeons de Voliere, ne different en rien des autres quant à la nourriture, mais bien à l'égard de leur groſſeur & de leur fécondité; car ils ſont beaucoup plus gros & plus féconds, & font des petits preſque tous les mois de l'année, même en Hyver quand ils ſont bien nourris.

Il y en a de pluſieurs eſpeces; les *Mondains* ſont de gros Pigeons blancs ou

noirs & blancs, ou presque tous gris, mêlez de blanc. Les *Polonois* ou Jacobins ont comme une robbe noire qui leur couvre le dos, & ils ont l'estomac tout blanc; les *Bédorez* ont le bec & les pattes jaunes comme de l'or; les Pigeon *à queuë de Paon* sont ainsi nommez, parce qu'ils levent & étalent la queuë comme font les Paons; les Pigeons *à grosse gorge* ont un jabot extrémement gros qui leur tombe sur l'estomac; les Pigeons *Patez* ou *Patus* ont de grosses pattes couvertes de plumes qui leur descendent en manieres de bottes, jusque sur les pieds; les Pigeons *Nonets* sont petits; les *Frisez* ont les plumes comme le poil d'un Barbet, & sont d'un temperamment très-délicat; les Pigeons heurtez, les Suisses, ceux d'Espagne, ceux de couleur de soupe de lait; & quelques autres sont aussi fort estimez par les Curieux.

Quand on veut nourrir de ces especes de Pigeons, il faut en choisir qui ayent l'œil éveillé, plein de feu, la démarche fiere; à l'égard des mâles, on les prendra beaux & bien forts: ils faut qu'ils ayent le vol roide, ce qu'on éproûve en leur étendant les aîles & les leur agitant, si ces parties sont foibles dans ce mouvement, c'est une marque d'un mauvais temperamment: on doit encore prendre les Pigeons en bon corps; car lorsqu'ils sont maigres, ils ne font chose qui vaille, & ne rendent aucun profit.

Les Mondains sont ceux qui apportent le plus de profit, & qu'on doit nourrir en plus grande abondance, pourvû qu'on les ait choisi beaux & forts; il ne faut point mettre dans une voliere ni plus ni moins de femelles que de mâles; car ceux-ci se battroient pour avoir les femelles.

Lorsque les Pigeons, dont on veut peupler une Voliere, sont bien choisis & nourris de même, ils rendent beaucoup de Pigeonneaux, qui est la fin qu'on se propose pour se dédommager des soins & de la dépense qu'on y a fait.

On bâtit cette Voliere en un endroit où le chaud & le froid ne se fassent point trop sentir; elle doit être claire, & avoir ses jours du côté du Levant ou du Midi.

On la bâtit toujours quarrément, soit de charpente ou de moëllon, & le dedans aura ses nids ou ses boulins de figure quarrée & engagez dans le mur haut & large d'un pied, & assez profond pour y pouvoir asseoir un Pigeon à l'aise lorsqu'il couve: quelques-uns se servent de terrines ordinaires ou de plâtre: on ne met rien dans le fond, parce que ces Oyseaux prennent soin eux-mêmes de les garnir quand ils veulent pondre; d'autres n'ont que des panniers d'ozier qu'ils attachent contre le mur, où les Pigeons font aussi-bien leur devoir que dans des boulins faits avec le plus d'art.

Les Volieres se font souvent dans des greniers ou galetas, sous les apentis des portes & en d'autres endroits de cette sorte; car il suffit qu'il y ait des Pigeons dedans pour être appellé Voliere ou Fuye.

On donnera la liberté à ces Pigeons, tout comme aux autres, sans craindre qu'ils s'écartent beaucoup de la cour; plus ils sont nourris, moins ils sortent, & conséquemment deviennent plus fertiles.

Quand on commence à peupler une Voliere, il faut faire accoupler à part les Pigeons qu'on y veut mettre; pour cela on enfermera en un petit endroit un mâle & une femelle ensemble pendant douze ou quinze jours; on ne les y laissera point manquer de nourriture, qui sera ordinairement de l'avoine, de la vesce, du sarrazin, de l'orge & souvent un peu de chennevi,

afin de les échauffer; & proche d'eux on aura ſoin de leur tenir toujours de l'eau claire. On leur donne ordinairement la mangeaille dans une tremie qui eſt une ſorte de machine compoſée d'un fonds avec des rebords, & d'un corps en dos d'âne, au haut duquel il y a un couvercle qu'on ouvre & qu'on ferme, & par où l'on met le grain qui tombe peu-à-peu dans le fonds de la tremie à meſure que les Pigeons le mangent.

Qu'on obſerve, ſur-tout lorſqu'ils couvent pendant l'Hyver, de ne les point laiſſer ſans eau dans leur Voliere. Cette eau ſera ſouvent renouvellée, à cauſe du froid qui la pourroit glacer, & des vilainies qui la rendroient puante.

On ballayera ſouvent cette Voliere, & les nids qui ſeront dedans ſeront nettoyez de même, pour en ôter enſuite tout le fumier; il y engendreroit de la vermine, & il ſert pour fumer les prez ou la cheneviere: ſi on s'apperçoit qu'il y ait des Pigeons qui battent les autres, il faut s'en défaire ou les manger; car c'eſt une marque que ces Pigeons ſont vieux & qu'ils ne ſont plus propres à rien; outre la nourriture qu'on leur jette dehors, ſuppoſé qu'on ne ſe ſerve point de tremie, il eſt bon de temps en temps de leur donner à manger dans la Voliere: il n'eſt rien qui apporte plus de profit que ces Pigeons; en quarante jours la femelle conçoit, pond, couve & nourrit ſes petits: les jeunes Pigeons commencent à pondre à ſix mois, & donnent des œufs quatre ou cinq fois l'année, & quelquefois juſqu'à ſix, lorſqu'ils ſont bien nourris.

De la ponte des Pigeons.

La ponte d'un Pigeon n'eſt jamais que de deux œufs; il y en a qui, pendant l'année, pondent plus ſouvent que d'autres, tels ſont les Pigeons de Voliere: à l'égard des fuïards, ils ne couvent que deux ou trois fois en un an, au lieu que les autres le font preſque tous les mois lorſqu'ils ſont de bonne eſpece.

Comme il y a des Pigeons de Voliere qui ne ſortent jamais, il faut dans le temps qu'ils veulent pondre, avoir ſoin de mettre de la paille dans leur Voliere pour qu'ils faſſent leurs nids. L'eau ne doit point manquer dans leur Voliere & doit toujours y être bien nette; & pour cela il n'y a qu'à leur en changer ſouvent, & la leur mettre dans des grands baquets, dont les bords ſeront élevez de quatre doigts, afin que les Pigeons puiſſent s'y baigner: c'eſt ce qu'ils aiment beaucoup, ainſi il ne faut pas les gêner.

La véritable maxime de bien peupler une Voliere, eſt de ne point toucher à la volée du mois de Mars, afin d'en multiplier l'eſpece; & ſi cette couvée n'eſt pas ſuffiſante, on conſervera encore les Pigeonneaux qui viendront après.

On ſe ſert de tremies en bien des endroits, pour mettre la veſce dont on nourrit les Pigeons; ce grain en ſort à meſure que ces Oyſeaux la mangent; ainſi il eſt toujours fort net, & il ne s'en perd point parmi les ordures & les plumes dont la Voliere eſt ſouvent remplie; il y a des tremies de pluſieurs façons, de piramidales & de longues: c'eſt au choix de celui qui veut s'en ſervir, de la prendre comme il la ſouhaite.

Il y en a qui pour avoir des Pigeonneaux de bonne heure, leur donnent à

manger des lentilles cuites dans du gros vin; un peu de chenevis de temps en temps est très-salutaire aux Pigeons de Voliere, principalement en hyver; car comme ils pondent presque tous les mois, ce grain qui les échauffe y contribuë beaucoup, & les excite à couver pendant le froid.

Les nids des Pigeons seront très-soigneusement nettoyez après l'incubation de chaque Pigeon; car sans ce soin, les puces & les mittes s'y mettent, sur-tout durant l'Eté, & cette vermine incommode tellement les couveuses, qu'elles en deviennent maigres, & souvent abandonnent leurs œufs.

Pour les Pigeons Ramiers & les Bizets, voyez le second Tome, au Livre de la Chasse.

CHAPITRE VIII.

Des Faisands.

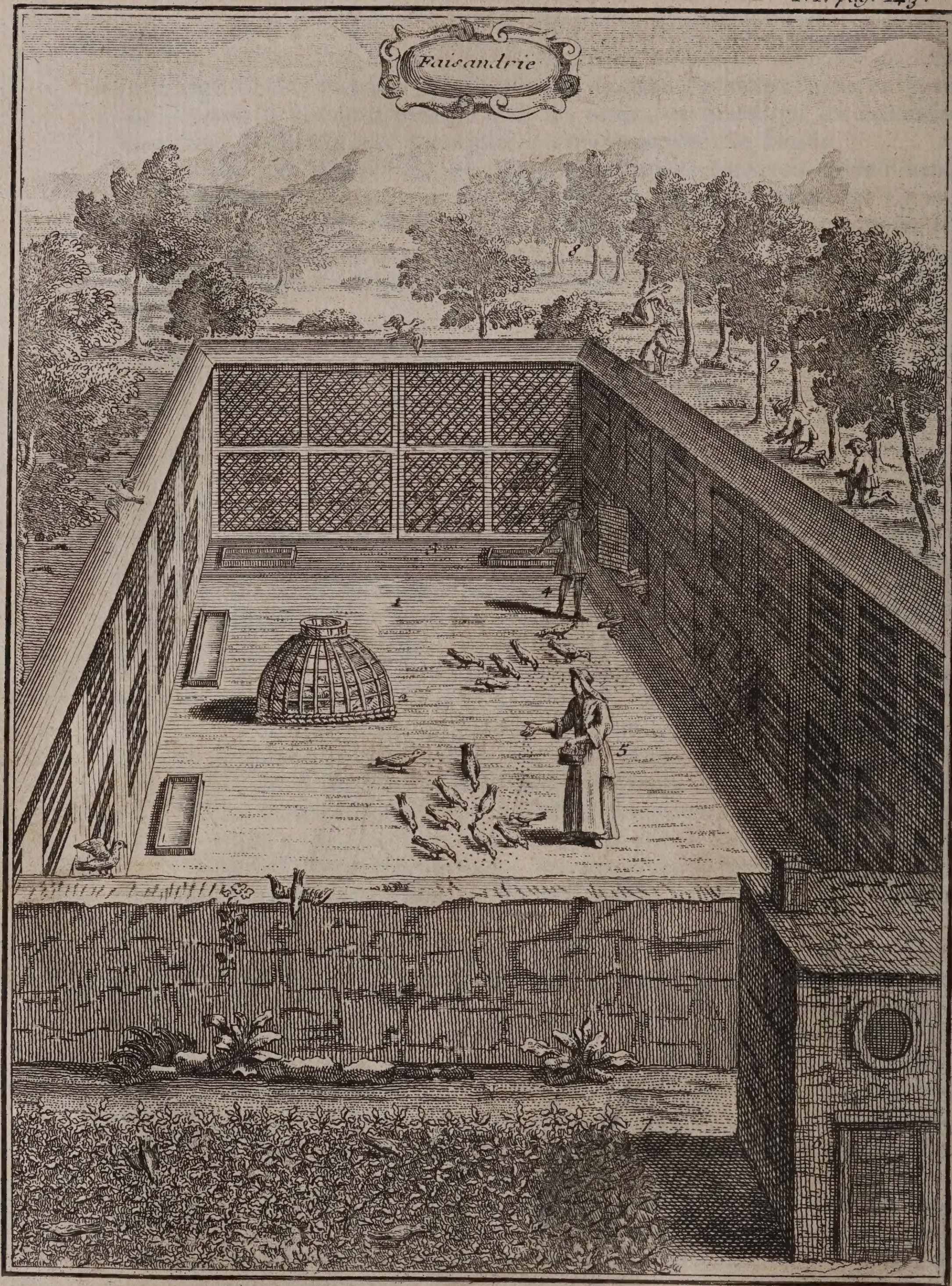
LE Faisand est un Oyseau sauvage qui ressemble assez au Cocq ordinaire, il a la chair fort délicate, le cou verd, le bec long d'un travers de pouce & crochu, la queuë très-longue, & le plumage varié; le mâle est plus gros, plus beau & plus agréable au goût que la femelle.

Les naturalistes font mention de deux autres especes de Faisands (en latin *Uro-gallus*) l'un est gros comme un Cocq d'Inde, & il a la tête noire, le bec court, le cou long & les plumes noires & rougeâtres; l'autre est plus petit & s'appelle Faisand de Montagne: on ne les voit guéres que dans le Nord sur les hautes Montagnes & dans les grands bois; c'est pourquoi nous ne parlerons ici que de ceux que nous avons communément.

Il faut d'abord que le Faisandier ou la Faisandiere (on nomme ainsi celui ou celle qui en a soin) s'applique à les bien connoître, à les apprivoiser & à les bien nourrir; qu'il soit matineux & exact à leur donner à manger, patient & attentif à tous leurs besoins, sur-tout pour la multiplication de l'espece, quand il est venu à bout de les rendre assez familiers & amoureux pour pondre & couver.

Comme ils n'aiment ni les autres Volailles ni le bruit, il faut dans un endroit écarté leur élever une Faisanderie spacieuse à proportion de ce qu'on voudra avoir de Faisands, (six toises en tous sens en logent beaucoup) les murs auront sept à huit pieds de haut, seront bâtis grossiérement sans aucun enduit; on se contente même de les faire de grandes pailles non battuës, soutenuës par des pieux fichez en terre, traversez par des perches attachées avec de gros osiers, ensorte que les chats, chiens & autres bêtes nuisibles n'y puissent entrer; on y laissera seulement une porte d'entrée pour le Faisandier.

Tout le tour du bas de cette enceinte sera garni en dedans de petites loges chacune de pied & demi en tout sens, séparées les unes des autres par des cloisons, & fermées d'un treillis de fil d'archal ou de filet de Pêcheurs, ou simplement de bâtons gros d'un doigt, éloignez d'un pouce & demi; chaque loge aura ses deux augets pour la mangeaille & l'eau de la Faisane qu'on y mettra pour pondre & couver. Les loges doivent être à l'abri des injures


Faisandrie

de l'air par une bonne planche ou autre couverture ; les nids doivent être garnis de bonne paille ou foin, les fenêtres bien fermées, la Faiſanderie garnie d'auges toujours pleines de mangeaille & d'eau, & dans le milieu une eſpece de Voliere en pied ou muë pour apprivoiſer les Faiſands, le tout entretenu bien proprement.

La Faiſanderie en vaut mieux quand elle eſt dans un bois, environné de quelques arbres ; la petite maiſon du Faiſandier doit être tout proche ; à peu-près ſuivant le plan d'ici à côté : Voici l'explication des chiffres qui y ſont marquez.

1. *Quarré de la Faiſanderie.*
2. *Muë à Faiſans.*
3 *Loges à Faiſans, tant pour pondre, couver, que pour les apprivoiſer.*
4. *Faiſandier qui ouvre une loge où eſt enfermée une Couveuſe pour lui donner à manger.*
5. *Femme qui donne à manger aux Faiſandeaux qu'une Poule mene.*
6. *Logement du Faiſandier.*
7. *Champ ſemé en bled-ſaraſin que les Faiſans aiment beaucoup.*
8. *Bois d'autour de la Faiſanderie.*
9. *Gens qui cherchent des œufs de fourmis pour nourrir les jeunes Faiſans.*

Pour peupler la Faiſanderie, il faut prendre des jeunes Faiſans de l'année (ils s'apprivoiſent bien mieux que les vieux) les choiſir gros, bien emplumez & bien éveillez ; Un mâle pour deux femelles ; & en tel nombre qu'on voudra les mettre dans la voliere dont on vient de parler, ne les y point laiſſer manquer de nourriture & les viſiter ſouvent, pour les accoutumer à être moins farouches.

Quand ils ſont un peu apprivoiſez la nature les fait agir, quoiqu'ils ſoient bien moins laſcifs que nos Cocqs & nos Poules. La Faiſane ne fait qu'une ponte par an, elle pond juſqu'à vingt œufs, & c'eſt ordinairement au mois de Mars.

Si-tôt qu'on s'apperçoit qu'elles veulent pondre, on leur fait leurs nids dans les loges, ou dans la voliere même ; mais il ne faut pas permettre qu'elles les quittent.

La ponte faite, il vaut mieux donner les œufs à couver à une Poule ordinaire ; elle eſt moins ſauvage & plus attachée, & les Faiſandeaux en ſont plus familiers : c'eſt toujours dans les loges de la Faiſanderie qu'on met les Couveuſes, Poules communes ou Faiſanes, & il ne les en faut laiſſer ſortir qu'un moment à l'heure des repas pour faire un petit tour, & fienter. Les Faiſandeaux ſont trente jours à éclore ; dès qu'ils le ſont, on leur donne pour nourriture un certain pain fait de farine d'orge & de froment, qu'on fait cuire & qu'on leur émie : on leur donne auſſi juſqu'à ſix ſemaines ou deux mois des œufs de Fourmis, des Sauterelles ou des jaunes d'œufs cuits & mêlez avec du chenevi pilé, ou bien du cœur de Bœuf haché bien menu, de la farine d'orge détrempée d'eau, des féves mouluës, de l'orge mondé, du millet, de la navette & de la graine de lin cuite & ſéchée parmi de la farine d'orge.

On les tient ſous une cage ou muë dans la Faiſanderie pendant un mois ou ſix ſemaines ; ils n'engraiſſeroient pas ſi bien & ne s'apprivoiſeroient pas ſi vîte, ſi on les lâchoit plûtôt, encore faut-il avant de leur donner l'eſſor, leur

arracher deux ou trois des plus groſſes plumes, pour qu'ils ne s'écartent point; les Faiſandeaux élevez dans la Faiſanderie, ſur-tout ceux qui ont été couvez par des Poules, ſont moins ſouvages que les autres.

Ils ſont tous ſujets à la Pepie, comme toute autre Volaille, ſi on ne leur donne ſouvent de l'eau nette.

Quant à la nourriture des gros Faiſans, on leur jette dans la Faiſanderie du froment, parmi lequel on mêle quelquefois de l'orge & du millet; ces ſortes de grains n'y doivent pas manquer; car c'eſt le plus ſûr moyen pour y accoutumer les Faiſans. Ils aiment auſſi beaucoup le bled ſaraſin; c'eſt pourquoi on en ſeme dans quelque piece de terre auprès de la Faiſanderie, pour qu'ils s'y plaiſent & s'y fortifient: c'eſt auſſi par l'appas de ces champs ſemez en ſaraſin, qu'on les attire dans les quartiers où on les veut avoir.

Il n'y faut point entrer trop ſouvent de peur de les éfaroucher, au point qu'ils s'envolent, & ne reviennent plus.

Pour bien engraiſſer les Faiſans, on les met dans des épinettes comme les Chapons, & là on leur donne pour nourriture, outre l'eau qu'il faut changer ſouvent, de la pâte de farine d'orge, ou de féves, & quelquefois de l'orge mondé mêlé de millet; on les tient ainſi enfermez juſqu'à ce qu'ils ayent aſſez pris graiſſe, ce qui dure environ trois ſemaines.

C'eſt par les preceptes enſeignez dans ce Chapitre, qu'on voit des Faiſans en vie juſques chez les Rôtiſſeurs & les Vivandiers; ils demandent du ſoin & de la dépenſe; mais on s'en dédommage bien, parce que c'eſt un mets cher, exquis, ſolide & convenable à toutes ſortes de temperamens & d'âges, même aux convaleſcens, aux épileptiques, & à ceux qui ſont attaquez de convulſions: le Faiſand eſt plus gras en Automne qu'en toute autre ſaiſon.

CHAPITRE IX.

Des Paons.

LE Paon paſſe pour le plus beau des Oyſeaux: on dit vulgairement qu'il a *la tête d'un ſerpent, la queuë d'un ange & la voix du diable;* il n'eſt eſtimé que pour ſa beauté; ſa chair eſt difficile à digerer, & veut être mortifiée pendant deux, trois & quatre jours; elle eſt aſſez agreable au goût.

Un Auteur qui écrivoit vers le milieu du ſeiziéme ſiecle rapporte comme une choſe extraordinaire, qu'il avoit vû des troupeaux de Paons en Normandie proche de Lizieux, où on les engraiſſoit avec le marc des pommes & des poires dont on fait le cidre, pour les revendre aux Poulaillers, qui les portoient aux grandes Villes; mais qu'il y avoit peu de Paons dans les autres Provinces de France.

En effet il eſt de l'Economie de n'en avoir, qu'autant que la fortune nous permettra ce plaiſir: car ces Oyſeaux ſont goulus, d'un grand entretien & font du dégât aux toits & aux jardins, ſur-tout quand on n'a pas quelque pâturage à leur donner.

Ils ſont aſſez difficiles à élever juſqu'à ce qu'ils ayent quitté leur mere, car alors ils ont bien ſoin d'eux-mêmes. Les trois premieres années ſes plumes ſont

sont toutes simples ; ses belles couleurs ne paroissent qu'à cet âge : sa queuë tombe à la chûte des feuilles, & ne revient qu'au Printemps.

Les mâles vivent jusqu'à vingt-quatre ans, & les femelles un peu moins, elles n'ont rien de la beauté des mâles : on donne cinq ou six femelles à chaque mâle.

On en compte de deux sortes : les uns privez, les autres sauvages ; les premiers sont à préferer, comme plus domestiques & moins farouches : on ne leur bâtit un toit que pour empêcher qu'ils ne se perdent ou ne dégradent les couvertures ; car au reste ils aiment tous à se percher à l'air, supportent également le froid & le chaud, cherchent les lieux aërez & élevez, & deviennent si domestiques, que souvent ils mangent & se nourrissent parmi la Volaille.

Aussi leur nourriture est la même, & on n'y distingue point heures ni lieux.

Le mâle est fort lascif : on dit même qu'il casse les œufs de la femelle qu'il a saillie quand elle veut pondre ou couver, afin de joüir plus souvent d'elle.

Les Paones ne pondent jamais qu'elles n'ayent trois ans, & sont fort sujettes à pondre à differens endroits & à égarer leurs œufs, si l'on n'a soin de les ramasser. Leur ponte est de dix œufs, quelquefois de douze, & elles ne la commencent ordinairement qu'à la fin d'Avril ou au commencement de May : dès qu'elles ont pondu leur premier œuf, elles ne cessent point de pondre de deux jours l'un, jusqu'à ce qu'elles ayent achevé. Ainsi qu'on soigne pendant ce temps-là à épier où elles vont pondre : il est pourtant bon de les accoûtumer à pondre dans l'endroit où elles ont coûtume de jucher, & il faut y mettre beaucoup de paille pour que les œufs ne se cassent point. Car la Panesse ne pond gueres accroupie : on trouve le plus souvent ses œufs sous le juchoir, & ils lui échappent en dormant.

On connoît que le mâle est en chaleur, quand il se mire & qu'il épanoüit sa queuë : & quand ils different à entrer en amour au-delà du tems qu'on présume qu'ils y doivent être, on leur donne à manger des féves rôties sur la cendre, ou autre nourriture qui les échauffe.

Les Poules communes couvent aussi les œufs des Paones fort heureusement ; mais la Paone, si on l'abandonne à elle-même après qu'elle a pondu, se cache pendant quelques jours, & elle ne sort de sa cage que lorsque la faim la presse ; elle ne manque point de venir à certaine heure prendre une ou deux fois le jour de la nourriture à l'endroit où l'on a coûtume de lui en donner ; c'est pour lors qu'il faut la veiller, & si-tôt qu'on l'y verra arriver, on lui donnera le temps de manger, jusqu'à ce qu'il lui prenne envie de s'en retourner, ce qu'elle fera comme en cachette : ceux qui la veilleront la suivront de loin, tant que leur vûë pourra s'étendre. Quand elle vient ainsi prendre sa nourriture, elle part ordinairement de son nid en volant & en faisant un cri qui lui est particulier, comme le glossement l'est aux Poules communes ; mais au contraire cette Paone qui couve, retourne à son lit sans voler & par des chemins détournez qu'elle change tous les jours, pour qu'on ne trouve point son nid.

Ayant ainsi trouvé l'endroit où elle couve, on a des pieux tout préparez ou des clayes, pour environner ce lieu & y faire une clôture suaffisnte, pour

empêcher qu'aucune bête maligne ne l'aille troubler dans son ouvrage.

La couvée de la Paone est ordinairement de cinq œufs; & tandis qu'elle couve, on ne fera que la visiter de l'œil & de fort loin, autrement cela la rebuteroit; & quelque attachée qu'elle pût être à son ouvrage, elle l'abandonneroit pour n'y plus revenir. Ainsi il faut avoir patience jusqu'à la fin.

Un mois suffit pour faire éclore ses petits. Dans l'endroit où elle a coûtume de venir manger, il faut toujours jetter de la nourriture à l'heure ordinaire, de peur qu'elle ne quitte ses œufs à moitié couvez.

Cependant si cela arrivoit, il ne faudroit point s'en étonner, car la Paone recommenceroit aussi-tôt à pondre, & couveroit une seconde fois ses œufs, heureusement; mais cette seconde couvée ne vaut jamais la premiere, parce que l'Hyver survient trop tôt, & empêche que les Paons tardifs ne deviennent si beaux & si gros que ceux qui sont des premiers éclos. Quoique ces animaux soient sauvages, cependant il est facile de leur faire prendre leurs repas, leur coûtume étant de sortir de leur nid en volant, & de s'élever assez haut pour passer la haye, où on ne les tient enfermez que pour les garantir de tout ce qui leur peut nuire.

Pour éviter tout cet embarras, on donne les œufs de Paone à couver aux Poules domestiques. Il faut qu'elles soient grosses, afin de les pouvoir mieux embrasser: cinq œufs suffisent, & on ne les met sous ces Poules que dix jours après que la Paone les a couvez; plus ces œufs sont frais, plus la fecondité en est sûre. Il faut que celui qui a soin de ces couveuses, retourne de temps en temps les œufs étrangers qu'elles couvent, afin qu'elles les échauffent également par tout, ces Poules ne pouvant les remuer d'elles-mêmes, comme elles font leurs propres œufs; parce que ceux de Paone sont plus gros.

La Paone ne fait jamais éclore tous ses petits à la fois; & son impatience est si grande, qu'elle quitte facilement les œufs qui ne sont pas éclos, pour conduire vîtement les petits qui le sont; c'est pourquoi, pendant qu'elle sera dehors pour les promener, on ira lui enlever les œufs qui ne sont pas encore éclos; & pour en achever la couvée, on les portera adroitement sous une Poule, ou sous une Dinde en humeur de couver.

Au cas qu'on n'ait ni l'une ni l'autre, on prendra ces œufs, on les posera doucement dans un panier rempli de fines plumes, & après les avoir couverts de laine ou autre chose semblable, on met ce panier dans un four qui sera encore modérement chaud, & dans cet état les petits Paons achevent d'éclore; il faut y veiller de temps en temps.

On ne les donnera à leur mere que quelques jours après leur naissance.

Jamais la Paone, après avoir couvé, ne retourne coucher dans son nid. Une haye, un buisson près du logis, sont les lieux ordinaires où elle prend son gîte pour la nuit; mais comme elle n'y est point à couvert des insultes, on épîra le soir où elle va gîter, & l'ayant remarqué, on tâchera de prendre la mere avec les petits pour les enfermer sous une muë; ou bien on environnera l'endroit où elle gîte avec eux, de clayes ou de quelqu'autre chose qui la puisse mettre hors de danger; on prendra ce soin pendant quatre ou cinq jours, que la Paone employe à accoûtumer ses petits à jucher sur les arbres. Pendant ces cinq jours elle ne couche jamais deux fois en un même en-

droit : ainsi à mesure qu'elle en change, on doit avoir soin de la suivre, pour la garantir elle & ses petits des bêtes ennemies, même du Paon qui ne les aime pas & les blesseroit.

Ce qui est admirable dans les meres, c'est que les premiers jours, connoissant que leurs petits sont encore trop foibles pour monter comme elles sur les arbres, elles les prennent sur leur dos l'un après l'autre, & les y portent elles-mêmes ; & le matin venu, la mere sautant de ce gîte en-bas, accoûtume ses petits à en faire autant pour la suivre. C'est de cette maniere, qu'à mesure que les petits Paons se fortifient, ils s'enhardissent à monter de branche en branche ; & que devenus enfin tout-à-fait forts, ils ne craignent plus de prendre leur volée avec les grands.

Quand les petits Paons sont éclos, on peut être deux jours sans leur rien donner ; & pour premiere nourriture, on leur donne de la farine d'orge détrempée avec du vin, du froment ou de l'épaûtre trempé dans l'eau : il y en a qui font boüillir le froment, & le leur donnent quand il est refroidi.

Dans leur premiere jeunesse, on leur donne du fromage blanc fraîchement fait, qu'on mêle avec des porreaux hachez : ils aiment beaucoup les sauterelles, mais il faut leur ôter les pieds ; on les nourrit ainsi jusqu'à six mois.

Lorsqu'une Poule a couvé des œufs de Paone, & que les petits en sont éclos, ils la suivent volontiers : mais à mesure qu'ils se fortifient, c'est-à-dire, ordinairement au bout de trente jours, on les met dans une grande cage ou sous une muë ; on les porte dans un champ, & on attache auprès d'eux la Poule par le pied à un cordon long d'environ une toise ou deux, afin qu'elle ne s'écarte point de ses petits. Une Poule peut conduire une vingtaine de petits Paons ; d'autres ne leur en donnent que quinze.

A mesure que les Paons croissent, ils ont coûtume de se battre; il faut y veiller, car les plus forts blesseroient ou pilleroient les plus foibles : pour éviter cela, on les sépare ; mais il faut prendre garde de ne point mettre les petits Paons dans des endroits où d'autres Poules conduiront des Poulets ; car souvent les meres quittent leurs petits & adoptent les jeunes Paons.

Quand les Paons sont plus grands, on leur donne de l'orge ; pour les bien nourrir, il en faut à chacun un boisseau par mois, ou vingt livres : on leur donne en Hyver des féves rôties sur les charbons, rien ne les rend plus féconds. Le froment pur leur est bon, ils l'aiment mieux que tout autre grain; ils mangent aussi des pepins de poires & de pommes, & c'est de quoi les Normands les nourrissent.

J'ai déja dit que les Paones pondent jusqu'à dix œufs, & n'en couvent que cinq : on mangera les cinq restans ; ou on les fera couver par une Dinde qui en embrassera jusqu'à douze, ou par une Poule commune à qui on n'en donnera que cinq ; ils réüssiront également bien sous ces deux sortes de Poules.

Nous avons en France peu de Paons blancs ; ils sont communs dans les païs froids vers le Nord. On tient que pour les avoir de cette couleur, il n'y a qu'à les mettre dans un lieu où ils ne voyent que du blanc, pendant le tems qu'ils parient, qu'ils pondent, qu'ils couvent & qu'ils font éclore leurs petits, en leur étendant des linges blancs dessus, dessous & de tous les côtez.

On faisoit autrefois grand cas de la chair de Paons : mais elle est dure, fibreuse & d'un mauvais suc. Elle se garde très-long-temps & est presqu'in-

corruptible, parce qu'elle eſt froide & ſéche de ſa nature, ce qui eſt oppoſé aux deux principes de corruption, la chaleur & l'humidité; & elle eſt fort compacte & ſerrée, enſorte que l'air ne peut ni la pénétrer par ſon humidité, ni en diviſer les parties par ſon élaſticité.

Comme les Paons ne ſont eſtimez que pour leur beauté, & non pas pour la bonté de leur chair, au lieu de les plumer pour les ſervir comme on fait les autres oyſeaux, on les écorche proprement, enſorte que toutes les plumes reſtent à la peau, on leur coupe les pieds, on leur envelope la tête avec un linge blanc, en cet état on les met à la broche; & pendant qu'ils cuiſent, on arroſe ſouvent ce linge d'eau fraîche, pour conſerver la tête dans ſon état naturel: après qu'ils ſont cuits, avant que de les ſervir, on les couvre de leur peau où les plumes tiennent, & on leur ajoûte les pieds, afin que ſervis ſur table ils paroiſſent vivans.

On ne ſert que les Panneaux & les Paons au-deſſous d'un an; encore n'en ſert-on guéres qu'en pâte.

Il y a un grand nombre d'oyſeaux naturellement ſauvages, comme Perdrix, Cailles, Tourterelles, Merles, Grives ou Tourdes, Gruës, &c. qu'on apprivoiſe, qu'on engraiſſe ou qu'on garde par goût. Il en ſera parlé dans la quatriéme partie de cet ouvrage; ayez-y recours. Quoiqu'il y ait moins de néceſſité & de profit évident que de plaiſir & d'honneur à avoir la plûpart de ces oyſeaux; cependant ils ſont toujours ou profit ou plaiſir, ſouvent l'un & l'autre: & s'ils n'enrichiſſent pas, du moins ils ornent notre Maiſon de Campagne.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTERIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE TROISIÉME.

Des Chevaux & Bêtes de Somme.

CHAPITRE PREMIER.

Des Chevaux.

COMME il y a bien des choses à dire sur le Cheval, qui est le plus nécessaire, le plus lucratif, le plus noble, en un mot le Roi de tous les animaux domestiques ; ce Chapitre sera divisé en trois Articles ; le premier apprendra à se connoître en Chevaux ; le second parlera de la nourriture & des soins qu'ils demandent ; & le troisiéme sera pour leurs maladies & les remedes : Nous traiterons dans le Chapitre suivant de la multiplication des Chevaux, en parlant du haras.

ARTICLE PREMIER.

Pour se connoître en Chevaux.

On en juge. 1°. Par la conformation de toutes leurs parties apparentes. 2°. Par la maniere dont ils sont plantez, par leur allure, par leur appetit, par

leurs yeux, par leur ganache, par les incommoditez, les défauts & les signes qu'ils ont, par leur poil, & enfin par leur âge.

Connoissance de la bonté d'un Cheval par la conformation de ses differentes parties.

Il faut d'abord les examiner toutes bien attentivement, & particulierement les yeux, la bouche, l'encolure, les jambes & les épaules, si c'est un Cheval de trait, ou les flancs & la croupe, si c'est un Cheval de selle.

Comme bien des gens ne connoissent point les differentes parties du Cheval, & encore moins les noms qui y sont particuliers, voici ceux de ses parties exterieures toutes de suite, avec l'explication des termes les moins familiers; il faut les entendre pour concevoir ce que nous avons à dire.

1o. La tête comprend les oreilles, le front, les yeux, les *Larmiers* (ce sont les temples & les parties d'à côté des yeux ou un peu au-dessus); les *Salieres* (c'est le creux au dessus des foucis); la *Ganache* (c'est la partie de la mâchoire qui touche le gosier ou l'encolure), le nez, les nazeaux, la bouche, les dents, tant de lait que machelieres, pinces, dents mitoyennes & crochets: (nous expliquerons ces termes en parlant de l'âge des Chevaux;) les *Barres* (parties exterieures de la bouche qui font une espece de gencive sans aucune dent), & la *Barbe* (c'est la partie exterieure de la bouche où est l'appui de la gourmette & où elle se repose quand on tire la bride pour ramener le Cheval en sa belle posture.

2o. L'encoulure ou l'encolure, (c'est la partie du coû terminée ou bordée par le haut du crin & par le dessous du gosier); le *Garrot* (c'est la partie qui commence ou finit le crin, & assemble les deux épaules par le haut;) les épaules, le poitrail, les reins, les côtez, le ventre, les flancs, les hanches & la croupe.

3o. Le train de devant, où sont compris l'épaule, le *Bras* (qui prend depuis le bas de l'épaule jusqu'au genou); le *Genou* (qui est la jointure qui assemble le bras & le canon) le coude; l'arc (veine à laquelle on seigne fort souvent le Cheval); le *Canon* (c'est l'espace de la jambe qui est entre le genou & la seconde jointe près du pied); le *Boulet* (c'est cette seconde jointe près du pied); le *Paturon* qui est la partie du bas de la jambe qui est entre le boulet & la couronne; la *Couronne* où commence le pied, & qui est immédiatement au-dessus du sabot; le *Sabot* c'est toute la corne du pied, & elle renferme le petit pied, la fourchette & la sole qui est une espece de semelle de corne au-dessous du pied; la pince, les quartiers & le talon sont le devant, les côtez & le derriere du pied du Cheval.

4o. Son train de derriere comprend la croupe & les os des hanches, le grasset, autrement dit, le gros muscle, les cuisses, le jarret, le pli du jarret, l'*Eparvin*, c'est-à-dire, le dedans du jarret à l'endroit où la jambe se joint & où vient la maladie qu'on appelle aussi Eparvin; le *Jardon* qui est un autre endroit qui porte de même le nom de la maladie qui a coûtume d'y venir; le boulet, &c. comme aux jambes de devant; les testicules, le fourreau.

Après avoir ainsi nommé & expliqué les parties apparentes du Cheval, il s'agit maintenant de juger par elles s'il est bon ou non.

Les Curieux, fur-tout les Allemands, font une comparaifon anatomique du Cheval avec quelques parties de la femme & de differens animaux, & cette comparaifon fait la defcription d'un Cheval parfait : on dit donc qu'un Cheval, pour être bon, doit avoir trois parties de la femme, la poitrine large, la croupe remplie & les crains longs ; trois du Lyon, le maintien, la hardieffe & la fureur ; trois du Bœuf, l'œil, la narrine, la jointure ; trois du Mouton, le nez, la douceur, la patience ; trois du Mulet, la force, la conftance au travail & le pied ; trois du Cerf, la tête, la jambe & le poil court ; trois du Loup, la gorge, le coû & l'oüie ; trois du Renard, l'oreille, la queuë, le trot ; trois du ferpent, la mémoire, la vûë, le contournement ; & trois du Lievre ou du Chat, la courfe, le pas & la foupleffe.

Venant à quelque chofe de plus praticable & de plus sûr, il faut parcourir & examiner le Cheval en détail pour en bien juger.

1°. Il faut qu'un bon Cheval de trait (j'entends par-là tous Chevaux de charette & de labour, même tous Chevaux communs, tels qu'on les employe en Campagne à la felle & quelquefois au caroffe) il faut donc qu'un bon Cheval commun ait la *tête* groffe d'offemens & déchargée de chair, car les têtes les plus charnuës font les plus fujettes aux maux d'yeux : les *oreilles* petites, étroites & hardies, ce qu'on reconnoît lorfqu'en le faifant marcher ou galoper, il les tient en avant fans les remuer, du moins de haut en bas : les *nazeaux* bien fendus & bien ouverts pour mieux refpirer.

Le Cheval fin doit avoir de plus la tête menuë & étroite, & les oreilles minces & placées au plus haut de la tête.

Les Chevaux qui ont le *front* enfoncé environ depuis les yeux jufqu'en bas, où porte la muferole de la bride, font ordinairement bons pour le travail ; à la difference de ceux de monture, qui doivent avoir le front égal, médiocrement large & étroit du devant,

La plûpart des connoiffeurs tiennent que c'eft un défaut quand le Cheval qui n'eft ni blanc ni gris, n'a point une étoile au front.

2°. Un bon Cheval doit avoir les *yeux* clairs, vifs & pleins de feu, médiocrement gris & à fleur de tête, la prunelle grande, les falieres élevées & jamais creufes ou enfoncées (ce feroit une marque qu'il eft vieux, ou engendré d'un vieil étalon) & s'il regarde effrontement, c'eft encore un bon figne. Il ne faut pourtant pas rejetter abfolument un Cheval commun, parce qu'il aura les yeux gros ou enfoncez, ou les fourcils élevez, c'eft une marque de malignité ; mais ces fortes de Chevaux travaillent ordinairement beaucoup.

3°. Il eft effentiel à un Cheval, pour être bon, d'avoir la *bouche* médiocrement fenduë, le palais décharné, les lévres menuës & les barres tranchantes & décharnées ; la bouche fraîche & pleine d'écume, marque que le Cheval eft d'un bon temperamment, moins fujet à s'échauffer qu'un autre, & il mange plûtôt & de meilleur appetit ; au lieu que les Chevaux qui ont la bouche féche, font plus dégoûtez, & font prefqu'une demi-heure avant que de manger quand ils font arrivez à l'écurie. Ce n'eft pas que la bouche foit la chofe à laquelle il faille plus regarder pour un Cheval de trait : car pour l'avoir dure, fouvent il n'en tire que mieux ; mais un Cheval fin doit

l'avoir bonne, fraîche & écumante, l'appui égal, ferme & leger & l'arrêt aisé & ferme.

4°. Quant à l'*encolure*, un Cheval de charoi n'en vaut pas moins pour l'avoir un peu épaisse & charnuë; & souvent il rend plus de profit quand il l'a peu haute ou même penchante. Au contraire, un Cheval de selle ou de manége doit avoir l'encolure déchargée de chair & élevée de façon, qu'en sortant du garot elle monte droit en haut & aille en diminuant & un peu en courbant jusqu'à la tête, faisant à peu-près le coû de Cigne; elle doit être longue, relevée & *tranchante*, c'est-à-dire, très-décharnée près de la criniére, sans être ni trop molle ni trop tournée. Outre la grace que l'encolure donne à un Cheval, elle marque qu'il est leger ou pesant, selon qu'elle est bien ou mal faite. A l'égard des Jumens, c'est une bonne marque d'avoir l'encolure un peu épaisse & charnuë, parce qu'elles l'ont presque toujours trop affilée.

5°. Le *poitrail* doit être large & ouvert, même dans un Cheval de trait, il n'en sera pas plus lourd & en tirera mieux.

Ses *épaules* doivent être grosses pour qu'il tire plus facilement, & que le harnois le blesse moins; ce n'est pas un grand mal d'être un peu pesant, il n'en est que plus attaché à la terre: au lieu qu'un Cheval de selle doit avoir les épaules médiocres, plattes, décharnées & fort mouvantes; sans quoi il n'auroit ni grace ni souplesse, seroit desagréable & lourd, se lasseroit bien vîte & broncheroit souvent.

C'est un défaut d'avoir les *reins* bas: tout bon Cheval doit les avoir *doubles*, c'est-à-dire un peu élevez aux deux côtez de l'épine du dos, & les *côtes* doivent être amples & rondes pour que le Cheval ait plus de boyaux & un meilleur flanc.

Les Chevaux de monture doivent avoir peu de *ventre*; ceux de harnois peuvent l'avoir grand, pourvû qu'il ne soit point avallé & ne fasse pas le ventre de Vache.

Un bon Cheval aura les *flancs* pleins & moins larges qu'il sera possible, pour n'être point sujet à s'éflanquer dans le travail. Un Cheval manque de flanc lorsqu'il a les côtes trop serrées, ou que la derniere côte est fort éloignée de l'os de la hanche. Quand il n'a point de flanc & peu de chair sur les côtes, il ne peut avoir de corps qu'avec beaucoup de peine. D'un autre côté, il est disgracieux de voir trop de flanc à un Cheval de monture, cela lui fait un ventre de Vache, qui vient quelquefois de ce que les Chevaux ont trop mangé de foin & peu d'avoine: tout Cheval qui a le flanc trop avallé, est défectueux & sujet à être poussif. Si le Cheval est vieux & s'il fait la corde en respirant, c'est la marque d'un flanc alteré, ou du moins cela marque un Cheval échauffé, qui a été malade ou qui le sera bien-tôt. On connoît aussi aux flancs d'un Cheval s'il est poussif ou courbattu, comme nous le dirons en parlant de ces maladies. Il y a des Chevaux qui sont gros d'haleine & qui soufflent en travaillant, ce qui est desagréable; ce n'est pourtant pas tout-à-fait une alteration dans les flancs, mais c'est un défaut qui diminuë de leur prix; il faut donc les éprouver en les faisant marcher & atteler les Chevaux de carosse avant de les acheter.

On estime un Cheval qui a la *croupe* large & ronde, qui n'est ni avallée ni

coupée;

coupée ; autrement c'eſt une difformité que les Connoiſſeurs ne ſouffrent qu'à peine : on appelle la croupe *avalée & coupée*, quand elle eſt ronde juſqu'au haut de la queuë, & que le long de cette queuë on voit un canal qui la ſépare en deux.

6°. *Les Jambes* ſont le plus à examiner dans un Cheval. Celles de devant ſeront plutôt plates & larges que rondes, parce qu'une Jambe ronde eſt bien-tôt ruinée ; de même que celles qui ont le nerf menu ; les Chevaux qui ont de telles Jambes ſont même ſujets à broncher. Les Jambes ſeront auſſi médiocrement ouvertes, pour que le Cheval ne s'entrecoupe point ; & comme elles fatiguent beaucoup, il faut choiſir ceux qui les ont nerveuſes, & qui n'ont point les pâturons trop longs, car ils ſont preſque toujours foibles. Tous Chevaux *ſerrez du derriere*, c'eſt-à-dire, dont les cuiſſes ſont ſéches & peu charnuës, travaillent peu, parce qu'ils ont le train de derriere foible ; c'eſt pourquoi on aura ſoin d'obſerver que les Cuiſſes ſoient longues & charnuës, & que tout le muſcle qui paroît en dehors de la Cuiſſe ſoit charnu, gros & bien épais, autrement c'eſt un défaut : les Jambes de derriere doivent tomber à plomb quand le Cheval eſt arrêté, ſi-non il y a de la foibleſſe dans les reins ou dans les jarrêts ; il ne faut pourtant pas s'arrêter ſi fort aux Jambes de derriere qu'à celles de devant, qui fatiguent bien plus & manquent auſſi beaucoup plus vîte.

Marques d'un bon ou mauvais Cheval, par la maniere dont il ſe plante, par ſon allure, par ſon appetit, par ſes yeux, par ſa ganache & par les incommoditez, les défauts & les ſignes qu'il aura.

Pour n'être point trompé en achat de Chevaux, ſur-tout pour ceux de ſcelle ; outre les remarques ci-deſſus, il faut en connoître la poſture & l'allure.

1°. On remarquera d'abord, s'il eſt bien planté ſur ſes Jambes, quand il eſt arrêté. Il doit naturellement être plus large en haut qu'en bas par le devant ; quant au derriere, il ne faut pas que les Jambes ſoient ſerrées, & elles doivent tomber à plomb du jarret au boulet ; ſi elles avancent ſous le ventre, c'eſt un défaut & une très-mauvaiſe poſture, à la difference de celles qui ſont reculées en arriere, qui plantent aſſez bien le Cheval. C'eſt auſſi une mauvaiſe ſituation, quand le boulet paroît comme déboité en dehors ou en dedans, ou que le Cheval ne poſe les pieds que ſur les pinces. Un Cheval eſt encore mal ſur ſes membres, quand il a les Jambes également écartées en bas comme en haut, les genoux ſerrez, les pieds tournez en dedans ou en dehors. La pince de derriere doit être poſée droit en avant, & non en dehors ni en dedans. On appelle un Cheval *crochu*, quand il a les jarrets ſerrez ; & *Braſſicourt*, celui qui a naturellement les Jambes courbées en arc ; à la difference des Chevaux *arquez*, qui les ont courbez par la force du travail. Un Cheval eſt *brillant*, lorſqu'il a l'apparence belle, l'encolure relevée, un beau mouvement, & qu'il mâche ſon mords de bonne grace.

2°. On le fait marcher pour voir, s'il n'eſt point boiteux : on le fait aller au pas pour conſiderer, s'il marche bien, & ſi ſes Jambes font l'action qu'elles doivent faire : par exemple, ſi elles ne ſe croiſent pas en marchant ; cette allure

eſt dangereuſe pour le Cheval & pour l'Homme qui le monte ; parce que le Cheval eſt ſujet à ſe heurter & à tomber.

Un Cheval pour bien marcher doit avoir le hauſſer & le lever de la Jambe bon, le ſoutien & l'appui de même : il faut ici prendre garde s'il va le pas légérement, promptement & commodément.

Ceux qui lévent le plus haut la Jambe, & qui la ſoutiennent plus long-temps en l'air, ne ſont pas ceux qui vont mieux le pas, ni qui cheminent le plus. Un Cheval va commodément, quand il eſt *uni*, c'eſt-à-dire, quand le train de devant & celui de derriere ne font qu'un même mouvement en marchant : il marche sûrement, lorſqu'il léve la Jambe médiocrement haut, & qu'il la plie aſſez, pour ne point être ſujet à broncher ; & enfin on remarque que le pas d'un Cheval eſt léger, quand il ne peſe point à la main.

Au ſurplus, voyez ce que nous dirons ci-après à l'article des allures du Cheval, & des tromperies des Marchands de Chevaux.

30. Ces animaux ſont ſujets à avoir des défauts aux pieds, ce qu'il faut e xaminer de près en les achetant.

La Châtaigne eſt de ce nombre ; c'eſt une eſpece d'excroiſſance de corne dure, séche & ſans poil, qui reſſemble à une chataigne ; plus elle eſt petite, moins elle eſt à conſiderer. Il vient auſſi des argots aux boulets, tant de devant que de derriere. Bien des Chevaux ſont encore ſujets aux peignes : nous expliquerons ce que c'eſt dans l'article des maladies ; on peut paſſer légerement ſur ces trois défauts, quand il s'agit d'un Cheval commun, mais il ne les faut point paſſer dans un Cheval de prix.

On examinera de plus près, s'il n'a point de *forme* ; c'eſt-à-dire, point de tumeur ſur le pâturon ; car il eſt dangereux qu'il n'en demeure eſtropié.

Il doit avoir le pied bon, ce qu'on connoît quand le ſabot eſt rond, ſur-tout vers le talon ; les pieds longs ne ſont point eſtimez : la corne doit être douce, liante, haute, unie & brune, ſans aucun cercle, ſi cela ſe peut ; parce que les cercles marquent un pied alteré ; ils font boiter le Cheval, lorſqu'ils environnent le pied, & qu'ils ſont plus hauts que le reſte de la corne. Ce défaut frape aſſez, & paroît comme ſi on avoit mis exprès un cercle de corne pour lier le pied.

Il faut ſe méfier des *pieds gras* : on appelle ainſi ceux dont le ſabot eſt plus gros qu'à l'ordinaire, & qu'un Cheval de la taille dont il eſt, ne doit l'avoir. L'*Avalure* aux pieds eſt encore à examiner ; on connoît ce défaut à la corne nouvelle qui eſt raboteuſe & difforme, plus groſſe & plus molle que le reſte du pied, ce qui arrive, lorſque ce Cheval a fait quartier neuf.

Lorſqu'en achetant un Cheval, on a fait un attentif examen de tous ces défauts, on léve le pied du Cheval, pour voir s'il a le talon haut, large, ouvert & ample, la fourchette large à proportion du pied : tout cela eſt une bonne marque, au lieu que c'eſt un défaut lorſqu'elle eſt trop petite, & trop séche, La plûpart des Chevaux qui ont le talon bas ont la fourchette graſſe. Ils ne peuvent marcher ſans qu'elle touche à terre, ce qui les fait ſouvent boiter.

Le pied du Cheval doit avoir la ſole ferme ; & pour être bon, il faut qu'il ſoit creux & éloigné du fer. Les *pieds foibles*, c'eſt-à-dire, ceux qui n'ont pas de talon ni d'épaiſſeur, ſont dangereux ; il s'échauffent ſur le derriere, ce qui les rend douloureux, & les fait boiter.

Il eſt encore bon d'examiner le pied de derriere du Cheval, pour voir ſi l'ongle ne s'y fend point depuis le poil juſqu'au fer, au milieu du ſabot & de la pince : ce défaut arrive rarement, mais il eſt fort incommode & fait boiter le Cheval. Les Mulets y ſont plus ſujets que les Chevaux.

C'eſt encore un grand défaut pour un Cheval, que d'avoir les pieds trop gros, trop grands ou trop petits ; les premiers ſont toujours peſans, fort ſujets à ſe déferrer, & rendent peu de ſervice. Les pieds ſujets aux crapaudines ſont encore à rejetter, ainſi que les pieds forbus, qui ſont ſerrez vers le milieu du ſabot au deſſous de la pince.

La corne noire bien unie & liſſée marque un bon temperament & une allure sûre, à moins que le Cheval ne la néglige, quand on le laiſſe ſe fier trop ſur la bonté de ſon ſabot. La corne blanche cerclée & raboteuſe dénote le contraire. Celle qui eſt rayée de noir & de blanc tient le milieu entre la noire & la blanche.

Il eſt bon quand on achette un Cheval, de lui lever la queuë, pour voir ſi elle eſt ferme, c'eſt la marque d'un Cheval vigoureux. Les cuiſſes d'un Cheval doivent être raiſonnablement éloignées l'une de l'autre ; c'eſt un défaut de les avoir trop ſerrées : ſi ces parties ſont maigres & décharnées, lorſqu'un Cheval eſt gras, c'eſt un défaut très-deſagreable.

On jette enſuite la vûë ſur les *Jarrets :* s'il les porte en dehors, c'eſt une marque de foibleſſe. S'ils ſont atteints des *Capelets* ou des *Viſigons*, c'eſt un défaut conſiderable. La *Courbe* l'eſt encore plus, parce qu'elle rend ſouvent le Cheval boiteux.

La *Variſſe* eſt une infirmité qui rend le jarret difforme, comme font les *Eparvins*, qui ſont ſi douloureux & ſi dangereux, qu'ils font perdre le boyau au Cheval. Le *Jardon* eſt encore plus à craindre que l'Eparvin. On fera auſſi attention aux Jarrets ; ſi le pli eſt enflé, cela ne vaut rien, parce qu'il y a quelquefois une crevaſſe, dont la ſuite eſt périlleuſe, ſi on n'y apporte du remede.

Les gros Chevaux de tirage ſont ſujets aux *Arrêtes* qui leur viennent le long du nerf des Jambes, lorſqu'ils les ont chargées de chair, de poil, & de mauvaiſes humeurs : ce ſont des Calus qui viennent ſur-tout aux Jambes de derriere, plus bas que le jarret ; on les appelle encore *queuës-de-rat :* mais ce défaut n'empêche pas qu'on ne les achete ; il doit ſeulement faire diminuer leur prix de beaucoup.

Les Jambes de derriere des Chevaux ſont encore ſujettes aux *Poireaux* ; il leur en naît auſſi au boulet & au pâturon : ils ſont aiſez à remarquer, de même que les *Fils* qui croiſſent à côté de la Fourchette, quelquefois ſous la ſole ; tous ces maux ſont dangereux, il ne faut point acheter les Chevaux qui en ſont atteints.

Il leur vient quelquefois des *Mules traverſieres* aux Jambes, mais ce n'eſt pas une affaire, pourvû qu'elles ne ſoient pas gorgées ni enflées.

Les Jambes de derriere ſont auſſi ſujettes aux *mauvaiſes-eaux* ; ce mal n'eſt rien dans ſon commencement, mais ſi on le néglige, il en vient d'autres plus conſiderables.

On ne doit point acheter de Chevaux qui ont les Jambes gorgées, à moins que le prix n'en ſoit modique. On pourroit acheter ſans riſque un Cheval qui auroit des eaux dans le pâturon, pourvû que le jarret fût ſec & le pli de même.

Comme les maux de Jambes ruinent les Chevaux en peu de temps, il faut choisir ceux qui y sont le moins sujets ; & pour cela les prendre, sur-tout pour le harnois, avec peu de poil & les Jambes séches.

On examine encore si les *Boulets* ne sont point enflez ou couronnez, s'il n'y a point de *Mollettes*, si le Cheval étant arrêté porte son boulet de côté & se déboîte comme s'il avoit une entorse, ou s'il le porte en avant ou bas, ce qui rend la Jambe difforme : il faut encore remarquer si la mollette tient du nerf, c'est un défaut considérable dans un Cheval.

Les queuës dégarnies de poil, ou *queuës de rat*, ne sont point estimées & diminuent beaucoup le prix du Cheval.

Levez-lui les pieds de derriere pour voir s'il n'est pas *Rampin* ; on appelle ainsi les Chevaux qui ne marchent que sur la pince des pieds de derriere, sans appuyer le talon ; c'est pourquoi ils ont le fer usé sous la pince : il faut avoir les mêmes attentions aux Jambes de devant pour les maux qui les regardent.

On connoît au pas ou au trot, & rarement au galop, si un Cheval boîte.

On dit au manége qu'un Cheval a le *pié-comble*, lorsqu'il a la sole arrondie par dessous, ensorte qu'elle est plus haute que la corne.

On ne doit point faire cas d'un Cheval rétif, il ne vaut rien pour monter ni pour tirer ; cependant un Cheval qui craint le foüet, & auquel la moindre apparence du coup fait peur, est à estimer, ce qui se remarque pour peu qu'en serrant les cuisses quand on est dessus, il s'allarme & tremble sans s'emporter.

4°. On doit encore prendre garde s'il mange bien ; car il y a peu de Chevaux grands mangeurs, qui ne soient bons travailleurs : Pour l'éprouver, donnez-leur une mesure d'avoine ; si ils la mangent tout de suite sans interruption, & sans lever la tête de dessus la mangeoire, ou s'ils la levent, que ce soit pour mâcher l'avoine sans en laisser tomber, & qu'ils continuent sans cesse jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus, c'est une bonne marque : si au contraire ils levent la tête en mangeant, s'ils le font à differentes reprises, & s'ils répandent beaucoup de leur grain, c'est une mauvaise marque. Il faut voir encore s'il mange son foin aussi-bien que son avoine, car il est assez ordinaire de voir un Cheval bien manger l'avoine & n'avoir point de goût pour le foin. On doit aussi prendre garde s'il se met bien vîte à manger, car il s'en trouve qui sont quelquefois une demi-heure à l'Ecurie avant que de manger : ceux qui ont la bouche séche sont sujets à ce défaut, c'est pourquoi on estime fort les bouches fraîches & écumantes.

Si le Cheval a peu de flanc, on ne doit l'acheter qu'à condition de le tenir une nuit dans l'Ecurie, pour éprouver s'il mange bien son foin, dont on lui donne environ quinze livres pesant ; s'il n'en reste point le lendemain, c'est une bonne marque.

Observez aussi s'il boit bien ; car les Chevaux étroits de flanc, quoiqu'ils mangent bien l'avoine en voyage, mangent peu de foin & ne boivent pas.

Le *Tic* est un vice assez ordinaire, à quoi on doit prendre garde.

5°. Les *yeux* du Cheval ne peuvent pas être examinez avec trop d'attention ni trop de fois : & pour cela il faut toujours le faire passer d'un endroit obscur en un lieu clair, & d'abord qu'il a la tête hors de l'Ecurie, lui consi-

derer les yeux de travers, & jamais vis-à-vis : ſur-tout ne les examiner jamais au Soleil : c'eſt le moyen d'y être bien-tôt trompé ; & même on obſervera de toujours mettre ſa main ſur l'œil pour en rabattre le grand jour.

Les marques d'un bon œil, c'eſt d'avoir la vître très-claire & tranſparente ; le regard vif & aſſuré : au lieu que lorſqu'on y découvre quelque tache, quelque obſcurité, quelque blancheur, ou de certains cercles qui l'environnent, on doit en juger mal.

Il paroît quelquefois dans l'œil une certaine rougeur, dont on doit ſe méfier, parce que c'eſt ſigne que le Cheval eſt trop échauffé ou lunatique ; la couleur feüille-morte par le bas, & celle qui eſt trouble par le haut marquent la même choſe.

Prenez-garde auſſi s'il n'y a pas ſur la prunelle une petite tache blanche, qu'on appelle *dragon* ; inconvenient qui rend ordinairement le Cheval borgne, ſi l'on n'y remédie avant que le mal ſoit formé.

Un Cheval n'a point bonne vûë, lorſque toute la prunelle paroît d'un verdâtre tranſparent ; ainſi que lorſqu'il a un œil trouble & fort brun, plus petit que l'autre ; l'un eſt perdu ſans reſſource, & l'autre eſt en grand danger.

La difference des poils aide auſſi à juger la vûë bonne ou mauvaiſe : les gais-ſales, les gris-étourneaux, ceux de fleur de pêcher & les rouhans, ſont plus ſujets que les autres à perdre la vûë : ou ſe méfiera de ceux qui auront un œil pleurant, à moins que les Marchands ne garantiſſent la vûë.

On ne rejettera point ceux qui l'ont trouble, quand cette incommodité ne vient que de la gourme, ou du mal de dents que les Chevaux ont, lorſque les dents commencent à leur pouſſer ; car à meſure que ces maladies ſe paſſent les yeux s'éclairciſſent.

Meffiez-vous des petits yeux enfoncez, ou noirs : à moins qu'ils ne ſoient extrêmement tranſparens : car ils courent plus de riſque que les autres.

Les connoiſſeurs diſent que les yeux clairs, vifs, luiſans, étincelans, & dans une action continuelle, marquent un bon tempéramment, de quelque couleur que ſoit la bête, jaune, noire ou rouge ; & que ces Chevaux ſont toujours de bonne volonté & dociles : qu'au contraire, ceux qui ont les yeux enfoncez, vilains & lugubres ſont pareſſeux, moûs au travail & retifs ; ils ſont pour l'ordinaire engendrez de vieux étalons ; les yeux troubles & de travers, marquent un Cheval malicieux. Les *Verons*, c'eſt-à-dire, ceux qui ont ou la prunelle environnée d'un cercle blanc, ou les yeux de façons differentes, paſſent auſſi pour être quinteux.

6°. Après avoir conſideré les yeux du Cheval, il faut encore lui manier la ganache pour ſentir ſi elle eſt aſſez ouverte, & vuidée depuis le haut juſqu'au menton : car s'il y a quelque glande qui ne ſoit point arrêtée, c'eſt ſigne que le Cheval n'a pas encore jetté ſa gourme, ou qu'il l'a jettée imparfaitement s'il eſt déja vieux. Dans le premier cas, la glande ne doit point faire peur, car il faut toujours qu'un Poulin jette ſa gourme tôt ou tard : dans l'autre cas, il y faut regarder de plus près ; mais ſi cette glande eſt attachée, il ne faut pas ſonger à acheter le Cheval, car c'eſt toujours un ſigne de morve.

7°. Pour qu'on puiſſe encore juger plus aiſément d'un Cheval, la na-

ture y fait naître certaines marques qu'il eſt bon de connoître pour ne s'y point tromper. Il y a les *Epis*, les *Balzanes*, les *Travats*, les *Etoiles* ou *Pelottes.*

On appelle *Epi* ou *Mollette*, un petit toupet de poil friſé entrelaſſé ou hériſſé qui imite l'Epi de Bled : il vient ordinairement au front ; & c'eſt un retour de poil qui eſt comme le centre d'où les autres poils commencent.

On tire un bon préſage des Epis lorſqu'ils naiſſent en des endroits où le Cheval ne peut pas les voir : & quand il y en a pluſieurs ſur un Cheval, il n'en eſt que plus eſtimé. Au contraire on les tient de mauvais augure, lorſqu'ils ſont aux endroits où le Cheval peut les voir en pliant le coû.

Ceux qui naiſſent aux parties ſuperieures des Chevaux, ſont auſſi de mauvaiſes marques : de même que ceux qui ſont mêlez de couleurs differentes, comme Blanc & Alezan, ou Bay & Auberis. Les Chevaux qui ont de ces Epis ſont capricieux & moûs au travail.

Les Epis ſur les pâturons & ſur les jointures ſont plus eſtimez, lorſqu'ils ſont petits que lorſqu'ils s'étendent beaucoup. On fait auſſi plus de cas de ceux qui paroiſſent aux jarrets de derriere, que quand ils viennent à ceux de devant ; il faut encore que les marques des derniers ſoient plus grandes que celles des Epis de derriere.

Les *Balzanes* ſont les marques blanches que les Chevaux noirs, bais & autres couleurs brunes ont aux pieds, ordinairement depuis le boullet juſqu'au ſabot.

Les Balzanes marquent de bonnes ou de mauvaiſes qualitez, ſuivant les pieds où elles ſe trouvent, ou ſuivant qu'elles montent plus ou moins haut.

En géneral les Balzanes baſſes & herminées ſont excellentes : au contraire celles qui ſont trop hautes ſont mauvaiſes, & alors les hermines qu'elles ont ne ſervent qu'à les rendre pires.

Les Balzanes aux pieds de derriere ſont bonnes ; celles du ſeul pied du montoir valent encore mieux ; celles des trois pieds ſont les meilleures ; & l'Eſpagnol dit, *Cheval de trois, Cheval de Rois.*

Le *Travat* ſe dit d'un Cheval qui a deux *Balzanes* du même côté ; & *Tranſtravat* ou *Traveſtas*, c'eſt quand les Balzanes ſont aux deux pieds qui ſe regardent en croix ſaint André. Les Travats & les Traſtavats ſont peu sûrs, & ſujets aux chûtes.

Le Cheval qui a des Balzanes aux deux pieds & à la main du côté montoir eſt eſtimé bon Cheval. Quelques-uns veulent qu'il n'eſt pas parfaitement Balzan, à moins qu'il n'ait l'étoile au front : & c'eſt une mauvaiſe marque pour un Cheval, que les Balzanes des deux mains, quoiqu'il ait un des pieds blanc, au lieu qu'on tire un bon préſage d'un Cheval, lorſqu'il a la pelotte au front & le pied du montoir de derriere blanc.

Les Chevaux qui ſont alzans-bruns & qui ont des Balzanes aux pieds, ne ſont point bons Chevaux ; pour être eſtimez ils doivent avoir quelques poils blancs à la tête, ou l'avoir mouchetée avec l'étoile au front : plus les Balzanes ſont mouchetées de noir, meilleures elles ſont ; on fait encore cas des Balzanes herminées.

Noms & qualitez des poils des Chevaux par ordre alphabétique.

La couleur du poil des Chevaux ſert encore aſſez ſouvent à juger de ce qu'ils valent : c'eſt pourquoi voici la liſte des poils les plus ordinaires.

Alzan, eſt un Cheval dont le poil eſt rouſſâtre, & le crin de la même couleur, blanc ou noir. Il y a differens *alzans*, ſelon que la couleur eſt plus ou moins claire. L'alzan ordinaire n'eſt ni brun ni clair, & c'eſt celui qu'on appelle *alzan*, tout court : les Chevaux de ce poil ſont fort eſtimez, & le proverbe Eſpagnol dit, que l'alzan eſt plûtôt mort que laſſé. Quand il a les extrémitez lavées, c'eſt une marque de foibleſſe.

Alzan-bai, tirant ſur le roux, eſt comme le rouſſeau aux hommes ; les Chevaux de ce poil ſont bons, ſurtout lorſqu'ils ont la queuë, le crin & les jambes noires : ils ſont fort ſujets à être bilieux, & ont par conſéquent beaucoup de feu.

Alzan-poil-de-Vache, avec les crins de la même couleur ; moins bilieux que l'alzan-bai, ayant des marques blanches qui viennent du flegme qui le domine ; ce qui tempére de beaucoup ſon ardeur, & le rend bon.

Alzan-clair, a les crins blancs, & n'eſt pas bon, à cauſe du trop de flegme, qui le rend moû.

Alzan-brûlé, eſt fort beau, les extrémitez & les crins du Cheval alzan brûlé ſont toujours noirs ; c'eſt le poil le plus eſtimé d'entre les Alzans.

Alzan-obſcur, ſont mélancoliques & dociles.

Auber, approche de la fleur de pêcher ; c'eſt un poil blanc ſemé par tout le corps d'alzan ou de bay : il eſt aſſez agréable à voir, mais peu eſtimé dans les manéges, le Cheval Auber eſt ſujet à perdre la vûë.

Bay, couleur fort ordinaire, que le peuple appelle rouge, & qui approche de la châtaigne, plus ou moins claire ou obſcure, car il y en a de diverſes ſortes, qui ſont toutes eſtimées. Les Chevaux Bai ont ordinairement le crin noir.

Bai clair, eſt le moins bon, à cauſe du flegme qui domine.

Bai doré ou *Bai doux*, eſt meilleur que le précedent, à cauſe qu'il y a plus de bile, qui anime le Cheval.

Bai brun, preſque noir, dénote que le Cheval eſt bilieux, & a du feu ; il marque ordinairement au bout du nez, & au flanc.

Bai miroüetté ou à *miroir*, eſt un Bai clair qui a quelques marques d'un Bai plus obſcur.

Blanc : Chevaux pareſſeux.

Etourneau, approche du gris brun, ou du noir, à la réſerve de certains poils blancs qui ſont fréquents, & qui l'empêchent d'être tout-à-fait noir, reſſemblant à l'Etourneau. Ces Chevaux ſont aſſez bons.

Gris tiſonné ou *charbonné*, eſt un poil marqueté de noir çà & là, à grandes marques ; les Chevaux de ce poil ſont ordinairement fort agiles & diſpos.

Gris pommelé, poil très-commun, & ne vaut pas le tiſonné.

Gris argenté, eſt un gris vif & beau ; les Chevaux ſous ce poil ne ſont pas trop vifs, à cauſe du flegme, & de la pituite dont ils ſont dominez.

Gris tourdille, eſt un gris pommelé.

Gris ſale, eſt un gris mêlé preſque tout de noir, meilleur que le gris pommelé.

Gris brun ; Chevaux aſſez bons.

Gris rouge, meilleur que tous les autres, à cauſe que la bile y eſt mêlée de flegme.

Isabelle, bons Chevaux.

Louvet : poil de loup, clair à d'aucuns chevaux, & brun à d'autres ; ces derniers sont les meilleurs, ils approchent des Isabelles.

Noir fort vif, autrement dit *noir maure*, c'est le plus beau.

Noir mal teint, ou *noir sale*, n'est point tant estimé pour la beauté, ni pour la bonté que le noir maure.

Pie, on appelle *Pie* tout Cheval qui a des marques de poil blanc sur un autre poil. Il y en a de differentes sortes.

Pie-noirs, sont les plus ordinaires ; & ce sont les vrais Pies : bons Chevaux.

Pie-baies, meilleurs.

Pie-alzans, encore très-bons : toutes ces trois differentes *Pies* ont du blanc jusqu'au dessus du jarret, & sont tous excellens Chevaux ; remarquez pourtant que ceux qui ont le moins de blanc, sont les plus recherchez par les Connoisseurs, pour la beauté & la bonté.

Porcelaine, corps blanc, mêlé de taches bizarres ; sont rares & assez bons, mais fantasques.

Rouhan vineux, couleur de vin

Rouhan cavessé de more, a la tête & les extremitez noires, & est excellent.

Rubican, est noir ou alzan avec du poil blanc, semé çà & là, sur-tout aux flancs : ils sont fort vifs.

Soupe de lait, couleur du potage au lait bien sucré, c'est-à-dire, mêlé de roux & de blanc ; est une couleur rare, estimée aussi dans les Pigeons.

Souris, les uns ont la raye noire sur le dos, d'autres aux jambes, & sur les jarrets ; les Chevaux de ce poil, qui ont les extremitez noires, sont très-recherchez.

Tigres, ce sont les Chevaux tisonnez, à la difference que les taches des Chevaux tigres sont moins larges, & qu'ils ne sont point si bons que les tisonnez.

Zaïn, se dit de Chevaux de poil obscur, sans blanc ni gris, sont vigoureux & difficiles à dompter : le peuple superstitieux les croit malheureux.

Des differentes especes de Chevaux dont on se sert en France.

Le païs fait encore beaucoup, en matiere d'achat de Chevaux.

Les Chevaux *Anglois* sont fort estimez pour la course ; ils sont d'assez belle taille, quoique courtaux, & ils sont ordinairement farouches & ombrageux ; les *Guilledins* sont des Chevaux d'*Angleterre* hongres, fort légers & fort vîtes.

Les Chevaux d'*Irlande* sont aussi très-bons, on les appelle *Aubins*, parce qu'ils vont l'amble, ce qui est rare dans les Chevaux Anglois.

Ceux de *Flandre*, autrement dits *flandrins*, sont de belle taille, & font assez bien leur montre ; mais les bons sont rares : c'est pourquoi les Marchands tâchent de les faire passer pour Chevaux Normands. On ne peut guéres distinguer les flandrins qu'à leurs pieds qui sont gros & larges.

Les *Roussins* qui nous viennent d'*Hollande* & d'*Allemagne*, sont assez beaux de taille, vont à toutes sortes d'airs, & plient naturellement les bras en sautant, ce qui leur est particulier. Ils vieillissent bien-tôt. La Hollande fournit beaucoup de Chevaux de Carosse, & la Suisse ceux des troupes.

Les Chevaux de *Frise* sont doux, hardis, assurez, vigoureux, se nourissent de toutes choses, endurent le froid & le chaud, & sont assez propres à toutes sortes d'exercices, pourvû qu'on ne les fasse pas courir long-tems.

Le

Le Cheval de *Dannemarc* eſt aſſez bon ; il eſt ordinairement léger, mais peu diſciplinable ; il y en a beaucoup de ſauteurs, mais il eſt difficile d'en trouver de bien taillez.

Les Chevaux communs d'*Allemagne* reſſemblent à ceux de Flandre ; ils ſont aſſez robuſtes, mais maſſifs.

Les *Suédois* ſont richement taillez & grands courſiers.

Il en vient de très-bons de *Pologne*. Les Hongrois ſont grands travailleurs & grands voyageurs ; ils ſupportent aiſément la faim & le froid ; ils ont la tête quarrée & grande, la taille longue, le ventre plat, les os grands & tout le corps fait en angle, & ils ſont fort maigres & fort laids.

Les Chevaux de *Naple* ont la taille grande, l'encolure fiere & bien tournée, mais un peu groſſe & la tête auſſi ; ils ſont robuſtes, très-vifs, grands courſiers, vont toutes ſortes d'airs, & ſont bons pour la guerre & pour le manége, mais il s'en trouve beaucoup de très-malins.

Ceux d'*Eſpagne* ſont beaux & très légers, mais ils paſſent pour être de très peu de durée : les *Genets* d'Eſpagne ont la marche grave & hardie, le trot relevé, le galop fort bon & la carriere très-vîte ; mais la plûpart ſont difficiles à dreſſer. Les meilleurs Chevaux d'Eſpagne ſont ceux d'*Andalouſie* ; ceux de Cordouë ſont plus grands, & il y en a bien davantage ; on s'en ſert beaucoup pour la guerre. Tous les Chevaux d'Eſpagne en general ſont nobles, ſages, vîtes & excellens pour le haras ; ils ne ſont pas ſi menus ni ſi fins que le Barbe, ni ſi gros que le Napolitain, mais entre les deux.

Les *Barbes*, c'eſt à-dire, ceux qui viennent de Barbarie, ont la taille menuë & les jambes déchargées, mais ils ſont très-forts, très-vîtes, fort courageux, & ſervent juſqu'à ce qu'ils meurent : On en fait d'excellens Etalons. Un Poulain engendré d'une Barbe, s'appelle un Echappé de Barbe.

Les *Turcs* ſont hauts & de tailles inégales ; ils ſont très-beaux, vîtes & de bonne haleine, vivent long-temps & ſont vigoureux & ſains ; mais ordinairement ils n'ont point de bouche & ne levent que très-peu les jambes. La plûpart ſont blancs ; on en éleve beaucoup dans la Caramanie au pied du Mont Tauris ; ils ſont parfaitement beaux & bien faits, & paſſent pour les meilleurs de toute l'Aſie.

Ceux de *Médie*, Province de Perſe, ſont pourtant encore meilleurs ; ils ſont grands, hardis, très-vigoureux, fort vîtes & travaillent beaucoup ; mais ils ſont très-rares en France.

Ceux d'*Arabie*, même les Cavales pleines, ſont très-vîtes à la courſe & de grande fatigue, on les nourrit de lait de chameau ; ils ſont plus petits & n'ont pas la taille ſi noble que ceux d'*Armenie*, & ils ſont plus larges de jambes, d'une encolure moins fiére, & moins fougueux. Les Chevaux *Moreſques* ſont de corpulence médiocre, grands travailleurs & grands coureurs, mais il leur manque un peu de fierté.

Les Chevaux de *Bourgogne*, ſur tout les *Comtois*, ſont excellens pour le harnois & le tirage, mais ils n'ont rien de fin ; ils ſont même ſujets à devenir aveugles.

Les *Breſſans* ont meilleure grace ſous l'homme, parce qu'ils ont l'encolure plus belle & la tête plus décharnée ; mais ils ne ſont pas ſi eſtimez, pour le tirage.

Nous appellons en France, *Bidets*; nos Chevaux de petite taille; & *Doubles-Bidets*, ceux qui font de taille médiocre, au-deſſus de celle du Bidet. Les meilleurs Bidets viennent en France, & il y en a d'admirables.

On appelle *Rouſſins*, les Chevaux épais & entiers, comme ceux qui viennent d'Allemagne & de Hollande; ils font très-bons pour faire voyage & pour ſervir en guerre.

De l'âge des Chevaux & de leurs dents.

Il eſt eſſentiel de connoître leur âge, ſinon on y eſt ſouvent trompé.

On la connoît ordinairement aux dents du Cheval; pour cela on prend l'une des branches de la bride avec la main gauche, on la hauſſe, & de la main droite on ouvre la bouche du Cheval. Les dents de lait ſont les premieres qui leur viennent peu de temps après qu'ils ſont nez; ces dents ſont blanches & fort aiſées à diſtinguer des autres; les ſecondes dents ſe nomment *Crochets*; & les troiſiémes leur croiſſent à la place des dents de lait. De toutes ces dents, ce ſont les coins qui nous font connoître l'âge d'un Cheval, les coins naiſſent près des crochets & aux deux côtez des dents de devant.

Il y en a qui conſiderent les dents de devant, mais il n'y faut avoir égard que lorſque le Cheval eſt avancé en âge. Ordinairement un Cheval avant deux ans & demi a encore douze dents de lait au-devant de la bouche, ſix deſſus, ſix deſſous, ſans compter les dents mâchelieres; peu de tems après deux ans & demi il en tombe quatre, deux de deſſus & autant de deſſous. Il y a des Chevaux auſquels cette chûte n'arrive qu'à trois ans.

A la place de ces quatre dents de lait tombées, il en vient quatre autres appellées *pinces*; ce ſont les dents du milieu, & celles avec leſquelles le Cheval broute l'herbe. Ces dents qui croiſſent à la place des dents de lait, ſont bien plus grandes, plus fortes & plus larges: c'eſt ce qu'il eſt bon de remarquer.

Un Cheval qui n'a mis que deux dents deſſus & autant deſſous, & qui ſont les pinces, n'a que trois ans tout au plus.

A trois ans & demi, rarement à quatre, il tombe encore au Cheval quatre autres dents de lait, deux deſſus & deux deſſous, à côté des pinces; & à la place de ces quatre dents nouvellement tombées, il en revient quatre autres auſſi groſſes, auſſi larges & auſſi fortes à peu-près que les pinces: on les appelle dents mitoyennes; & lorſqu'un Cheval a jetté quatre dents deſſus & autant deſſous à la place de celles qui ſont tombées, il eſt certain qu'il a trois ans & demi, & bien ſouvent quatre; à quatre ans & demi un Cheval met bas quatre dents de lait aux quatre coins.

Il eſt bon de ſçavoir que les dents des coins viennent à la mâchoire d'en-haut avant que de percer à celle d'en-bas, & que les crochets pouſſent & ſont hors de la gencive de deſſous avant ceux de deſſus. Les Chevaux ſont ſouvent très-malades quand les crochets de deſſus leur percent, au lieu qu'à ceux de deſſous ils ne s'en trouvent point incommodez.

On voit des Chevaux auſquels les dents de lait ſont tombées, & qui n'ont point encore mis leurs dents d'en-haut, quoique les coins leur ayent percé.

Reſte maintenant à parler des *Crochets*, appellez autrement *Crocs*, qui dif-

ferent des autres dents, en ce que ceux-ci ne ſont point précedez de dents de *lait* : ces crocs viennent aux chevaux environ à trois ans & demi : auſſitôt que les dents mitoyennes & les pinces ſont déchauſſées ou excedent la gencive, elles pouſſent entierement en quinze jours ; au lieu que les coins ſont plus de temps, n'ont de hauteur qu'environ l'épaiſſeur d'un écu & ſont tranchants : il peut arriver que les coins percent preſqu'en même temps que les crochets, quelquefois auparavant, & preſque toujours après.

Les Chevaux qui vivent d'avoine ou qui mangent de la paille, dès qu'ils ont deux ans & demi, paroiſſent à la dent plus âgez qu'ils ne le ſont, parce que cette nourriture les uſe, & la marque s'efface.

Un Cheval à cinq ans n'a plus de dents de lait, & ſes coins commencent à pouſſer.

Lorſque les coins pouſſent, il ſemble que la dent ne faſſe que border la gencive ; après quoi on la voit s'avancer peu à peu, & à cinq ans accomplis elle eſt tout-à-fait hors de la gencive ; ce qui diſtingue cette dent des autres qui l'accompagnent, c'eſt qu'elle eſt comme tranchante & qu'elle eſt encore au dedans toute pleine de chair ; mais à meſure que la dent croît, la chair qui étoit dedans ſe retire, & il reſte à la place un creux qui occupe tout le dedans de la dent qui n'eſt point encore plate par le haut, comme elle l'eſt un an ou environ après que le coin a pouſſé.

Ainſi pour avoir une idée raccourcie & diſtincte de ce qu'on vient de dire, on ſçaura qu'un cheval qui a pouſſé les coins, a la gencive ſeulement bordée par dehors & le dedans rempli de chair juſqu'à cinq ans que cette chair diſparoît : depuis cinq ans juſqu'à cinq ans & demi, la dent du coin reſte toute creuſe en dedans ; & depuis cinq ans & demi juſqu'à ſix, ce vuide qui paroiſſoit à la dent s'emplit, la dent pouſſe & eſt toute égale par le haut, dedans comme dehors, & platte, n'y reſtant qu'un creux au milieu, ſemblable au germe d'une féve ſéche ; & c'eſt pour lors que le cheval entre dans la ſixiéme année.

Depuis que le cheval a atteint cet âge, on n'a plus égard qu'aux coins, aux dents mitoyennes & aux crochets, pour connoître ſi un cheval marque ; on n'a rien à conſulter aux autres, puiſque la marque en eſt uſée.

On appelle un cheval qui marque, celui dont les coins ſont creux & noirs dans le milieu. A ſix ans accomplis un cheval a les coins hors de la gencive comme environ un travers du petit doigt ; le creux noir, bien diminué, & le crochet autant long qu'il le peut être : à ſept ans, la dent eſt encore plus longue d'un doigt, & le creux preſque uſé ; & enfin à huit ans le cheval a *raſé*, c'eſt-à-dire, que la dent n'a plus de creux noir & paroît toute unie, & pour lors cette dent excede la gencive de l'épaiſſeur du doigt du milieu. Tous ceux qui ſont verſez dans la connoiſſance des chevaux, conviennent qu'ordinairement ils ont raſé à huit ans, quoiqu'il y en ait qui ne raſent qu'à neuf.

Venant à l'application de ces marques, il faut d'abord ſçavoir qu'à l'égard d'un cheval qui ne marque plus ou qui a raſé comme on dit, on n'en peut juger de l'âge qu'à la longueur des dents ou aux crochets ; ſi celui de deſſus eſt vis-à-vis celui de deſſous, il faut y toucher avec le doigt ; & s'il eſt tout uſé & de niveau au palais, c'eſt une marque que le cheval a du

moins dix ans, quelquefois un peu moins; mais cela eſt rare.

Un autre remarque qu'on fait au crochet de deſſous, eſt que les jeunes chevaux l'ont toujours pointu ou aigu d'une grandeur mediocre, tranchant des deux côtez & ſans roüille; au lieu qu'en vieilliſſant, ce crochet s'allonge, s'émouſſe, s'arrondit & devient craſſeux; & aux vieux chevaux il paroît fort gros & rond, tout uſé & de couleur jaune.

Un crochet canelé en dedans & creux en quelque façon, marque qu'un cheval n'a que ſix ans; ce temps paſſé il s'arrondit par le dedans: c'eſt pourquoi il eſt bon de s'attacher à connoître les crochets comme une des marques la plus aſſurée pour connoître l'âge des chevaux; & cette marque avec la dent du coin en donne une connoiſſance certaine.

On connoît auſſi qu'un cheval eſt vieux, lorſqu'en lui levant la levre de deſſus, on lui voit les dents fort longues; & ſi elles ſont uſées dans le milieu, c'eſt encore un ſigne qu'il a le ticq qui eſt un grand défaut dans un cheval; on le remarque encore mieux lorſqu'on s'apperçoit que les dents qu'il appuye contre la mangeoire pour tiquer, ſont uſées & longues des deux côtez.

Il y a encore d'autres indices pour connoître la vieilleſſe d'un cheval: par exemple, de regarder au nœud de la queuë, au pli de la levre de deſſous, ou à d'autres differentes marques; mais comme elles ſont très-incertaines & fort variantes, on ne conſeille point de s'y arrêter.

Les fins connoiſſeurs s'attachent aux jambes pour connoître l'âge d'un cheval; ſi elles ſont bonnes & bien faites; s'il a le flanc trouſſé & non avalé; s'il eſt frais, ſans alteration, & s'il n'a point les pieds ruïnez; s'il mange bien & marche de même; ils jugent qu'il eſt jeune.

Les chevaux qui ne marquent plus ont les ſalieres extrémement creuſes, ce qui marque leur vieilleſſe; quoiqu'il faille obſerver néanmoins que les chevaux engendrez de vieux étalons, les ont de même dès l'age de quatre ou cinq ans, & les yeux ridez & enfoncez.

On connoît encore qu'un cheval eſt vieux, lorſque l'os de la ganache du côté d'enhaut & au-deſſus de la barbe eſt tranchant, ce qui ſe remarque en paſſant la main deſſus; au lieu que ſi cet os eſt rond, c'eſt ſigne de jeuneſſe.

Autrement tirez la peau ſur la ganache avec deux doigts, ou ſur l'épaule; ſi elle reſte long-temps ſans reprendre ſon premier état, il eſt sûr que le cheval n'eſt pas jeune.

Une autre marque certaine de vieilleſſe, eſt lorſque le cheval *ſille*, c'eſt-à-dire, qu'à l'endroit du ſourcil il y vient la largeur d'un liard plus ou moins de poil blanc mêlé avec le naturel: il eſt bon de remarquer qu'un cheval ne ſille jamais avant qu'il ait quatorze ans; les Maquignons tâchent de cacher ce défaut en peignant les ſourcis ou en les arrachant, aimant mieux que ces parties paroiſſent pelées que ſillées.

Le palais d'un cheval dénote encore ſa vieilleſſe lorſqu'il eſt décharné & qu'il commence à ſe ſécher par le milieu; les chevaux gris blanchiſſent à meſure qu'ils vieilliſſent, ils blanchiſſent même par tout le corps.

Il y a encore les chevaux contremarquez, dont il faut ſe meffier dans l'achat qu'on en fait; on les connoît à voir le creux de la dent qui eſt noirci

avec de l'ancre double ; d'autres brûlent avec un fer rouge un grain de seigle dans le creux de la dent, qui la noircit très-bien : il y a plusieurs autres moyens dont on se sert pour contremarquer les chevaux ; mais on a beau faire, ces marques trompeuses n'imitent jamais assez bien le naturel : on en connoit toujours la fausseté pour peu qu'on ait d'experience. Si l'on trouve plusieurs indices de vieillesse dans un cheval, & qu'on y voye quelques-unes de ces marques équivoques & suspectes de fausseté, il ne faut point douter qu'il ne soit contremarqué. Il y en a qui pour tromper les acheteurs, accourcissent les dents d'un vieux cheval ; mais il est facile de les connoître, parce qu'on ne sçauroit si bien les limer, au cas qu'on puisse le faire, qu'il n'y reste toujours quelques traits de la lime, outre que les crochets ne sont pas faits comme à l'ordinaire.

Il y a des chevaux qui dès qu'ils ont une fois marqué, marquent à toutes dents, quelquefois même à tout âge. On appelle ces chevaux *Bégus* : cela vient de ce qu'ils ont les dents plus dures que les autres chevaux. Les cavales sont plus sujettes à être beguës que les chevaux ; ceux ou celles qui sont begus marquent donc à toutes les dents, aux coins, à la dent d'auprès, même aux pinces, & il reste aux dents de devant un petit creux & la marque noire qu'on appelle *Germe de féve*.

Pour ne s'y point tromper, on remarque s'ils ont la dent courte & les crochets petits, pointus & tranchants, pour lors on les juge jeunes : ce n'est pas qu'il n'y ait, comme nous l'avons dit, des chevaux qui marquent toute leur vie & qui ne marquent point à toutes les dents ; mais on connoît leur âge à la longueur des dents & aux crochets.

Des allures du cheval, & des tromperies des Marchands de chevaux.

J'ai déja parlé des allures & des postures du cheval, de plusieurs de ses défauts, & des bons ou mauvais signes qu'il peut avoir : j'ajoûte ici plusieurs autres choses qu'il est bon de sçavoir pour s'y mieux connoître, & n'être point trompé.

On augure bien d'un cheval qui bat la terre du pied, & c'est la marque d'un tempéramment bon & gai quand tous les membres lui tremblent lorsqu'il hanit ou renifle.

On ne doit point prendre ceux qui sont sujets à mordre ou à tirer du derriere, car c'est une marque de foiblesse ; c'est aussi un mauvais signe quand ils remuënt continuellement la queuë de haut en bas : c'est une marque de surdité quand ils jettent toujours l'oreille en arriere ; & ils ont de la difficulté à respirer, quand ils ont l'extrémité du nez pendante. Au reste, qu'ils ayent bon pied, bon œil, & bonne bouche, qu'ils soient prompts à l'arrêt, & à obéir, sensibles à l'éperon, point ombrageux, & s'il se peut, aisez à étriller, à ferrer, à monter & à enharnacher, & legers à la marche ; ils ne sont point de fatigue, ni pour les voyages, ni pour le trait, quand ils ont le train de derriere foible ; ce qui se connoît, quand en commençant à galopper, ils serrent la croupe comme s'ils vouloient ramasser leurs forces, & qu'ils se relâchent aussi-tôt, au lieu que quand le train de derriere est ferme, ils restent toujours au même état.

Il faut aussi prendre garde si le cheval destiné à la selle marche commo-

dément; & pour cela voir s'il eſt *uni*, c'eſt-à-dire, ſi en marchant, le train de devant & celui de derriere ne font qu'un même mouvement; s'il ſe berce en trottant, c'eſt une marque qu'il n'a pas de grands reins, & il eſt bon qu'il ne fatigue & n'ébranle point ſon homme.

A quelque uſage qu'on mette un cheval, il faut qu'il ſoit vigoureux; une marque qu'il a l'éperon fin & de la vigueur, c'eſt quand il ſe trémouſſe aux approches de l'éperon, & qu'étant retenu en main ſans pouvoir bouger de la place pendant qu'on le pique des deux, il tâche de partir de la main en battant du pied, & mâchant ſon mords ſans tendre le nez.

Les Marchands de chevaux ſont habiles & hardis à cacher les défauts de ceux qu'ils vendent; il eſt bon de connoître le plus qu'on peut de leurs tours d'adreſſe, non point pour tromper, mais pour s'empêcher de l'être, & pour pouvoir quelquefois corriger un défaut corrigible.

Si-tôt que le Maquignon a acheté un cheval, il tâche d'apprendre le mieux qu'il peut du vendeur, quels ſont les vices & les imperfections de ſon cheval, pour employer enſuite tout ſon ſçavoir à les corriger ou les cacher: par exemple,

Si le cheval qu'il achette eſt mélancolique & ſans vigueur, il ne manquera pas au matin, à midi & au ſoir de le bien frotter, tant qu'il le rendra ſenſible au point d'être toujours en action au moindre mouvement du fouët du Maître, avec cela il aura toujours quelques coups toutes les fois qu'on l'étrillera ou qu'on le découvrira, & même pendant qu'il ſera en vente, le Maître en entretenant ſon chaland, ne laiſſera pas que de battre & tourmenter le cheval, ſi bien qu'à ſa voix ſeule il ne ceſſera point de ſauter; quand on le mene au marché, pendant que le Valet le monte, le Maître lui donne cinq ou ſix bons coups de houſſine, le Valet lui enfonce les éperons dans le ventre, & ſi le pauvre cheval venoit à joüer un peu de la queuë, ce qui ſeroit une marque de foibleſſe, le Maître lui décharge ſur le champ un grand coup de bâton ſur la croupe pour qu'il ne la remue plus. Si ceci ne ſuffit pas pour rendre le cheval très-ſenſible à le faire aller vigoureuſement tant qu'il aura une étincelle de vie, le Maquignon, avec les deux premiers doigts de la main, lui relevera la peau le long du ventre & le percera d'outre en outre en deux ou trois endroits avec une alêne, puis frottera ces piqueures avec du verre pilé finement, en fourrera dedans autant qu'il pourra, & rajuſtera proprement le poil par-deſſus, ayant ſoin, pour guérir ces piqueures en moins de douze heures, de les frotter le ſoir d'un léniment fait avec de la terebentine & du jaiet en poudre.

Si le cheval eſt courbatu ou foulé, le Maquignon le monte & l'échauffe un quart-d'heure avant que de l'expoſer en vente, le bat & le tient toujours en haleine; car tant qu'il aura chaud & qu'il marchera ſur terre molle, il ſera difficile de découvrir l'imperfection de ſon pied; s'il a la corne ridée ou raboteuſe, comme ſont la plûpart des pieds foulez, ou s'il a quelque ſurot, douleur ou autre mal viſible aux jointures baſſes, on le montera dans la bouë pour lui ſalir les jambes & cacher ces défauts; de même pour en abattre les enflures, on le menera à l'eau où on lui lavera les molettes des jambes avec de l'eau froide.

S'il boite, on ôte le fer du côté qu'il boite, ou le Maquignon lui coupe

un peu de la peau du talon, pour avoir lieu de vous jurer que le boitement ne vient que du manque de fer ou de quelque legere atteinte au talon.

De même, ſi le cheval eſt ſujet à la morve, il l'arrêtera pendant douze bonnes heures en lui ſoufflant dans les narrines une bonne quantité de poudre ſternutatoire, & les frottant enſuite avec deux longues plumes trempées dans du jus d'ail ou dans de l'huile de laurier, puis ayant fait nettoyer les narrines avec de l'eau tiede, il y jettera une mixtion d'ail bien battu & de moutarde qu'il y retiendra en bouchant bien les narrines avec ſes mains, pour que le cheval éternuë enſuite tant qu'il voudra.

Quand un cheval eſt ſi vieux qu'il n'eſt plus bon à rien, le Maquignon lui brûle le bout des dents, afin que le cautere actuel que le feu y fera, empêche qu'on n'y reconnoiſſe l'âge : ou bien s'il a perdu ſes dents de marque, il lui maniera les lévres à tous momens & les percera d'une aléne pour le rendre ſi ſenſible qu'il ne ſe laiſſe pas regarder les dents.

Il y a encore beaucoup d'autres tromperies ordinaires aux Maquignons, comme de vendre un cheval lunatique, de lui teindre le poil, de faire des fauſſes queuës ou des marques blanches au front; ſi le cheval a les oreilles longues, ils les lui coupent pour les rendre petites & de la forme qu'on a dit qu'elles doivent être ; s'il eſt de longue taille, on lui ajuſte une ſelle qui lui cache ce défaut; s'il eſt mal en ſelle, on lui met une ſelle haute de ſiege ; & quand il a la corne mauvaiſe, on y met differentes drogues, ou on le ferre de maniere que le mal eſt caché ; s'il eſt dur à l'éperon, on le tourmente à force de coups & de menaces & on lui frotte ſouvent le flanc de ſel & de vinaigre ; s'il a la bouche dure & ſéche, on lui donne un mord rude frotté de quelque drogue pour le faire écumer ; pour qu'on ne s'apperçoive point qu'il appuïe ſur ſon mord, & qu'il paroiſſe léger à la main, on lui met dans les lévres une petite chaînette qui eſt attachée à la bride & à la gourmette ſi adroitement, qu'à peine l'apperçoit-on. Enfin les Maquignons font prendre à leurs chevaux certaines habitudes qu'ils appellent *Montre*, où ces animaux font merveille ; mais hors de-là, ce n'eſt plus rien qui vaille.

Pour vous garantir de toutes ces tromperies ; quand le Marchand aura fait monter ſon cheval, obſervez s'il s'épouvante, ſaute, recule, s'impatiente & tient à peine un pas reglé. Remarquez auſſi s'il a l'œil triſte, peſant, ferme ou immobile ; s'il court de mauvaiſe grace ſans lever le cou, ſans témoigner de gaïeté ; s'il a la tête lourde & peſante ſous la main du Cavalier ; & enfin, s'il n'eſt inquiet que devant le monde & non en arriere ; ce ſont-là tous ſignes de peſanteur ; c'eſt pourquoi quand vous appercevrez quelques-uns de ces ſignes, faites deſcendre celui qui monte le cheval, & ſous prétexte de le conſiderer de plus-près & d'examiner s'il a la peau lâche, attirez-la un peu à vous en lui paſſant la main ſur la croupe & ſur les côtez ; s'il ne le ſouffre pas volontiers, c'eſt une marque qu'il a été bien battu ; & quand vous leverez ainſi la peau à l'endroit de l'éperon, s'il tourne la tête pour mordre, ou s'il retire ſa peau, remuë la queuë, branle la tête, c'eſt une preuve qu'on lui a frotté les côtes de verre ou autre choſe pour le rendre ſenſible & vigoureux en apparence. Si vous n'êtes pas content de cela, le plus ſûr eſt de le monter vous-même, ou de le faire monter par une perſonne de

confiance, le prendre si on peut au sortir de l'écurie, lui donner quatre doigts de bride plus qu'il ne lui faut, le laisser aller à son gré, tête baissée, s'il veut, pendant un quart-d'heure. S'il y a du monde & qu'il paroisse trop vif, menez-le à l'écart; s'il s'y modére de lui-même, c'est une marque que son feu n'est qu'artificiel & forcé; mais quand sa vivacité seroit naturelle & toujours égale, ce n'est ni une marque sûre de bonté ni la seule marque à laquelle il faille s'attacher : car plus un cheval a de feu, moins il sera propre pour les voyages; il faut pour cet usage un cheval moderé qui ne soit ni lent ni violent.

Pendant le temps qu'on tient ainsi le cheval sous soi allant à son gré, on verra bien-tôt ses défauts : s'il est sujet à broncher il bronchera en un quart d'heure plus d'une fois jusqu'à donner peut-être du né *en terre*; s'il est boiteux on le verra à son pas ou à son trot, mais jamais au galop; s'il pese à la main, il portera fortement sur la bride, & s'il est paresseux il ralentira sa marche petit-à-petit & s'arrêtera, alors réveillez-le vivement pour connoître ce qu'il est, car la paresse est aussi mauvaise dans les chevaux de trait que dans ceux de carosse & de selle; & toutes sortes de chevaux doivent avoir autant qu'on le peut, de belles allûres.

Le *pas* qui est la premiere allûre du cheval se fait quand il leve en même temps les jambes diamétralement opposées, c'est-à-dire, la droite d'un train avec la gauche de l'autre : & comme le pas est la marche la plus ordinaire, tout cheval doit l'avoir bon; c'est-à-dire, vîte, léger, doux, grand & élevé, quoique le pas soit la marche la moins vîte & la moins élevée.

Le *trot*, c'est-à-dire, la marche qui est entre le pas & le galop, est l'allûre naturelle du cheval; ils s'y mettent tous aisément pour peu qu'on les presse : tous les chevaux de Messagers & de Chasse-marées vont le trot, & on connoît la bonté d'un cheval à le faire troter.

Le *galop* qui est l'allûre d'un cheval qui court en faisant un saut en avant, & levant presqu'en même temps les deux jambes de devant, & ensuite celles de derriere, doit être étendu & uni, ensorte que le cheval galoppe toujours sur le bon pied sans se desunir, c'est-à-dire, qu'il continuë à galopper sur le même pied qu'il a entâmé la galopade; qu'il plie bien le bras; qu'il aille de cadence, c'est-à-dire, qu'il y ait de la justesse & de l'égalité dans tous ses mouvemens; & qu'il n'ait point les allûres *froides*, ce qui se dit du cheval qui ne leve pas assez le genou, & qui rase le tapis, comme font les Chevaux Anglois. Le cheval doit encore avoir toutes les allûres fermes, sans *s'entretailler*, c'est-à-dire, que les jambes de chaque train ne se coupent point & ne croisent point l'une sur l'autre; & qu'il ne *begaye* point, c'est-à-dire, sans battre à la main, sans lever le né, sans branler la tête & sans secouer la bride.

Un cheval qui va l'*amble* (c'est quand les jambes du même côté se meuvent ensemble, & les deux autres après) doit 1°. aller rondement & uniment, c'est-à-dire, que le derriere suive si-bien le devant que le Cavalier soit sans mouvement. 2°. Aller également; car quand la cadence n'est pas toujours la même, l'allûre est desagréable & fatiguante. 3°. Que le cheval ne secouë point la croupe, car il se fatigue bien vîte; & qu'il ait assez de mouvement aux jambes de derriere : la meilleure marque est quand en allant il pose le pied de derriere

derriere, un pied & demi ou deux plus loin que celui de devant; & plus ils ſont éloignez l'un de l'autre, mieux il va l'amble, d'autant que c'eſt une marque qu'il a la hanche bonne.

Un cheval qui eſt bien ſur ſes hanches a toujours bonne grace, & eſt preſque toujours bon; ceux qui ont des hanches roides en marchant, c'eſt-à-dire, qui ne les plient point, incommodent fortleur homme, & ce ſont ordinairement des chevaux ruïnez.

L'*Aubin*, autrement dit l'*entrepas* ou le *traquenard*, eſt un amble rompu qui ſans tenir ni du pas ni du trot, tient de l'amble & du galop; c'eſt une allûre prompte, mais mal reglée, mauvaiſe & diſgracieuſe. Cependant les chevaux qui aubinent ont ordinairement de l'ardeur & c'eſt ce qui les perd, d'autant qu'elle ne peut pas durer : quelquefois auſſi cette allûre vient de foibleſſe de reins ou de jambes: on n'eſtime point les chevaux qui vont le traquenard; ils ne ſont point du tout propres pour le caroſſe ni pour le trait; ils ne peuvent tout au plus ſervir que pour des Meſſageries, encore ſe ruïnent-ils bien vîte: En un mot l'entrepas eſt le train que vont les chevaux qui ont les jambes ruïnées ou les reins foibles.

Quoique l'amble ſoit l'allûre du cheval la plus douce pour le Cavalier, cependant elle eſt bannie des Manéges, comme l'entre-pas, & on n'y veut que le pas, le trot & le galop. L'amble eſt pourtant la premiere allûre des Poûlains quand ils ne ſont pas encore aſſez forts pour trotter; & c'eſt un petit pas vîte qui plaît à celui qui monte le Cheval, & qui ne s'apprend point par art, mais qui vient naturellement: Pour entretenir les Poûlains dans cette allûre, qu'ils quittent dès qu'ils ſont faits, on leur met des entraves & on leur attache des bouchons de foin autour des pâturons des jambes de derriere.

Au reſte, il ne faut point s'attacher aux regles délicates du manége, pour juger des allûres des Chevaux, tels qu'il nous les faut pour nôtre Maiſon Ruſtique: il ſuffit qu'ils ſoient ſans vice, bons, forts & *francs du collier*, c'eſt-à-dire, qu'ils tirent d'eux-mêmes ſans qu'on les hâte.

Pour ſçavoir ſi un cheval eſt courbatu, foulé ou incommodé de quelques-uns de ſes membres, il faut attendre qu'il ait repoſé quelques-temps à l'Ecurie & que perſonne ne le tourmente: alors examinez ſa contenance; s'il ſe ſoulage d'un pied & s'il ne peut pas demeurer long-temps ſans être tantôt ſur l'un, tantôt ſur l'autre, concluez qu'il eſt courbatu ou foulé, ou qu'il a quelque grande chaleur aux pieds: Si le cheval avance ſeulement un des pieds de devant plus que l'autre, ou s'il ne ſe repoſe pas également ſur les deux de derriere, c'eſt une marque que ſes os & ſes nerfs ſe reſſentent encore de quelque grande foulûre.

Pour connoître les excreſcences interieures qui viennent au-deſſus de la corne, les tumeurs dures qui viennent ſur la couronne, & autres ſemblables maux de jambes que la bouë peut cacher, viſitez le cheval quand il eſt net & bien lavé, mettez-y même les mains, pour que rien ne vous échappe.

Si vous doutez qu'il ait les jambes enflées, ne le viſitez que quand elles ſeront ſéches, ou quand il aura eu une ou deux heures de repos. Si vous ne pouvez pas tant attendre, maniez le cheval tout le long du nerf, & preſſez

des doigts la chair où vous la trouverez plus épaisse ; si la marque des doigts y demeure & que vous sentiez quelque humeur glaireuse, soyez sûr qu'au moindre voyage il aura les jambes gorgées ; car quoique l'eau froide & le travail dissipent un peu l'enflure, il restera toujours de l'humeur dans la jointure basse.

Pour sçavoir si le cheval n'a point quelque épreinte ou foulure dans l'épaule, dans la hanche ou dans quelques autres membres superieurs, prenez le cheval par la bride, & appuyant le dos contre son épaule, faites-le tourner le plus court que vous pourrez, tantôt d'un côté, tantôt de l'autre : si en tournant il ne porte pas la jambe de dehors au-dessus de celle de dedans, & que celle de dedans lui manque de maniere qu'il n'ose s'appuyer dessus, & qu'il ne la remuë que hors de temps & de mauvaise grace, comptez qu'il est foulé en quelque endroit superieur de la jambe sur laquelle il n'ose s'appuyer dans un petit tour, parce que de tels tours tordent toujours & fatiguent les jointures hautes.

Pour discerner si le cheval n'a point la morve, la courte-haleine ou quelque autre mal interne, empoignez-le ferme au gosier proche la racine de la langue, assez long-temps, & tant qu'il ait toussé deux ou trois fois ; s'il remuë aussi-tôt les mâchoires comme si il mâchoit quelque chose (ce qui ne vient que de quelques vilenies qu'il a tiré en toussant) c'est une preuve qu'il a eu la morve ou quelque morfondure : s'il tousse comme s'il étoit enroüé, c'est un signe de pourriture dans les poulmons ; & s'il tousse net & creux, c'est une marque qu'il est incommodé de la respiration ; sur-tout quand après quelque exercice on le voit battre des flancs, ou remuer souvent la queuë ; car s'il avoit la respiration libre, ses flancs iroient lentement, & il ne remuëroit guéres la queuë.

Quant au cheval lunatique, c'est un défaut qui échappe facilement à la vûë, mais que les connoisseurs découvrent aisément ; car quoique l'œil ne soit guéres changé du naturel, il est toujours un peu plus rouge & beaucoup plus obscur qu'un bon œil : de plus, on y peut remarquer comme une ligne blanche tout autour du dernier cercle de l'œil, ce qui est la marque la plus sûre de ce vice.

A l'égard des poils, queuës & marques artificielles, votre main ou vos yeux les découvriront aisément ; le blanc contrefait n'a jamais tant d'éclat que le naturel, il s'accordera fort mal avec les autres traits, & sera comme une vieille piece sur un habit neuf. On voit souvent des chevaux à qui on a fendu les nazeaux, parce qu'ils n'avoient pas les conduits de la respiration libres : ce n'est point un défaut, les chevaux d'Espagne les ont ainsi ; cela ne fait qu'empêcher les chevaux de hannir & leur facilite la respiration, c'est pourquoi ils en sont meilleurs pour les longues courses & pour les partis ; ainsi l'incision des nazeaux n'est pas toujours une preuve de pousse, & il faut recourir à d'autres signes pour découvrir cette maladie.

Quant à l'âge du cheval, si le vendeur lui a brûlé les dents, vous trouverez que les trous qu'il y aura fait par ce moyen, seront de beaucoup plus ronds & plus noirs que les naturels ; & ordinairement ils seront tous d'une même forme, au lieu que les naturels sont presque toujours inégaux, plus petits & plus usez les uns que les autres. Si le cheval ne veut point souffrir que

vous le regardiez à la bouche, fourrez-y adroitement votre doigt, & en lui tâtant le dedans de la mâchoire ſupérieure par le trou qui eſt au-dedans, vous découvrirez aiſément ſon âge : vous pouvez encore ne vous y point tromper en vous ſervant, pour le connoître, des moïens qui ſont indépendans des dents.

Le Tic eſt un des grands défauts d'un cheval, & il ne faut point l'acheter quand il en eſt attaqué à moins que le bon marché ne le faſſe prendre quand il ne tique que très-peu, parce qu'il s'en trouve qui rendent encore en cet état de bons ſervices. Les ſignes du Tic ſont quand le cheval retord la tête, dreſſe les oreilles, tourne les yeux, tient la bouche ſerrée & la queuë étenduë, qu'il a les flancs abattus, qu'il appuye les dents ſur la mangeoire & la ronge en étendant le cou ; il a ſouvent les dents de deſſus ou de deſſous uſées à force de mordre ſa mangeoire en rotant du goſier.

On ne ſçauroit trop prendre garde ni aux allures ni à toutes les parties d'un cheval quand on l'achete ; parce que les fineſſes des Maquignons, pour cacher les défauts manifeſtes, auſſi-bien que les plus ſecrets, ſont en très-grand nombre. Pour faire paroître la queuë forte aux chevaux qui l'ont foible & débile, ils la lient comme on faiſoit anciennement aux Courſiers ; ou bien ils leur coupent le nerf qui vient de la croupe ; on dit même que quelques-uns y attachent au-dedans un fer très-délié.

Si le cheval a les oreilles longues, ils les coupent pour les rendre aiguës : & ſi elles ſont abaiſſées, ils les relevent par le mouvement de la teſtiere, ou même les coupent un peu & les recouſent. Si le cheval eſt long, ils lui approprient une ſelle haute de ſiege. Quand il a la corne mauvaiſe, ils y appliquent du ſurpoint ou divers onguents, & le ferrent à l'avantage ; déguiſans ſi bien le défaut, qu'ils ſont paroître le cheval tout autre : & lorſqu'il a du poil dont la couleur ou le mélange pourroit être de mauvais augure, ils le colorent d'une autre façon ; ce qui eſt pourtant aiſé de reconnoître par la difference de la couleur naturelle.

Si le cheval eſt ombrageux, ils le harcelent ſans ceſſe de la main, de la voix & du genoüil, lorſqu'il eſt prêt d'aborder quelque choſe qui lui peut faire peur, enſorte qu'ils le divertiſſent. S'il eſt fort en bouche, avant que de le mettre à la carriere, ils ont au bout un homme affidé, qui de la voix & de la main lui fait ſigne de parer ; ainſi il s'arrête & en a bien-tôt pris l'habitude en ce lieu. S'il a la bouche dure & ſéche, ils lui donnent un mord rude, & même ils y mettent du miel & du ſel, afin qu'il jette de l'écume : & pour qu'il n'appuye pas ſur ſon mord, & paroiſſe leger à la main, ils lui mettent dans les lévres une petite chaînette qui eſt liée à la bride & à la gourmette, & accommodée ſi proprement qu'il n'eſt pas facile de l'appercevoir. Si le cheval a difficulté de reſpirer, ils lui fendent les nazeaux ; ou y remédient par differens médicamens dont l'effet eſt de peu de durée. S'il eſt dur à l'éperon, ils le tourmentent par coups & par menaces, & le plus ſouvent lui frottent les flancs avec du ſel & de la leſſive ou du vinaigre.

Les Maquignons ont coutume de faire prendre de belles allures à leurs chevaux, tant qu'ils ſont dans les lieux de montre où ils les ont façonné : mais il faut qu'un ami les monte & les faſſe aller toutes ſortes de trains & par divers chemins, pour les ramener à leur naturel en les dépaïſant : & pour découvrir

les tromperies il faut prendre garde premierement aux fers & au mords du cheval ; ſouvent on en reconnoît par-là les défauts, ſur-tout ceux de la bouche, qui ne doit pas être déchirée, ni la langue découpée : Enſuite il faut prendre garde que les genoux ne ſoient pas gros, enflez ni écorchez ; que les flancs ne ſoient pas frottez ni cicatriſez : puis conſiderer la tête, les oreilles, la ſelle & la queuë : pour ſçavoir ſi le cheval eſt fort d'échine & des hanches, obſerver après qu'il eſt monté s'il eſt ferme & s'il ne ſe relâche point en cheminant ou galoppant : & pour s'aſſurer s'il eſt fort des jambes & de poitrine agile, & s'il a le genoüil delié, il y faut prendre garde en deſcendant, & le faire aller le pas en lui laiſſant la bride ſur le cou, ſans le provoquer ni du talon, ni de la voix ni de la main.

Enfin, outre toutes ces précautions, quand vous achetez un cheval, prenez du temps autant que vous pourrez, pour avoir tout le loiſir de l'examiner, de le voir aller & arrêter, afin que ce que vous n'aurez pas remarqué un jour, s'apperçoive un autre jour avant le marché conclu.

Des cas redhibitoires.

Il y a pluſieurs cas *redhibitoires*, c'eſt-à-dire, pluſieurs vices pour leſquels on peut obliger le Marchand à reprendre dans dix jours les chevaux qu'il a vendus, quand ils ont ces vices ou maladies.

La Pouſſe, la Morve, la Courbature, & ſelon quelques-uns le Tic, ſont les quatre cas les plus communs de l'*action redhibitoire* ; c'eſt ainſi qu'on appelle l'action qu'on a pour faire caſſer le marché, parce qu'on ſuppoſe que l'acheteur ne l'auroit pas conclu s'il eut connu le défaut du cheval que le Marchand lui a caché par artifice en arrêtant les ſignes exterieurs de la maladie : & on donne dix jours pour s'en appercevoir & obliger le Marchand à reprendre ſon cheval, parce que ces défauts peuvent bien être cachez pendant quelques jours, mais jamais plus de dix jours. Bien des gens mettent le cheval boiteux au nombre de ceux qui peuvent être rendus dans les dix jours quand on découvre qu'il boite, parce que c'eſt un défaut qui peut s'arrêter pendant quelque temps : mais dans ce cas il faut que les experts jugent que la maladie vient de loin & que le cheval boitoit avant l'achat : un cheval qui boite *de vieux*, comme diſent les Maquignons, c'eſt-à-dire, qui eſt reſté boiteux ſans qu'on l'ait pû guérir, ne boite plus quand il eſt bien échauffé à marcher ; au lieu que quand il boite pour quelque bleſſure ou autre inconvenient nouveau & actuel, plus il va & plus il boite ; c'eſt pourquoi pour bien juger ſi un cheval eſt boiteux il faut le voir tantôt repoſé & tantôt échauffé en marche.

ARTICLE II.

De la nourriture & des ſoins néceſſaires aux Chevaux.

Quand vous les aurez choiſis ſuivant les regles de l'Article précedent, le Valet-Chartier ou d'Ecurie à qui vous en confirez la conduite, doit être robuſte, affectionné pour ſes chevaux, qu'il accoutumera à obéir plûtôt à ſa voix qu'au foüet & aux coups qui ne font qu'endurcir, rebuter & ſouvent forcer, éborgner ou eſtropier les bêtes ; il ſera matineux, ne les ſurchargera & ne les pouſſera point trop ; ſera aſſidu à les bien étriller tous les matins

& quelquefois à midi en Eté, exact à les abreuver, à ne leur donner que du foin bien examiné & de l'avoine bien épouffée, à ne les point laiffer manquer de littiere, à vifiter leurs fers & à nétoyer l'Ecurie quand il en eft temps, & il fera actif & vigilant à ne rien laiffer traîner ni pourrir contre terre, où les rats mangeroient les cuirs, à raccommoder tout ce qui eft de fon reffort, & à prévenir le plus qu'il pourra les inconveniens, fur-tout le feu & les maladies des chevaux : c'eft pourquoi il eft bon qu'il entende un peu à les connoître & à les panfer, & tout n'en ira que mieux ; s'il fçait un peu des métiers de Charon & de Sellier, cela épargneroit bien des petits achats & bien des vuides & des dépenfes de voyages qu'il faut fouvent faire, pour recourir aux Artifans.

Si le domaine & le labourage font confidérables, on a plufieurs Valets & même un Maître-valet, qui a foin de voir fi les chevaux & tous les beftiaux font bien pourvûs & bien panfez ; il diftribuë le travail aux autres Valets, fait faire les moiffons, les foins, l'entretien des prairies, le fumage, marnage, façons & femailles des terres, veille fur la récolte & la confervation des fruits & grains & fur le travail des autres Valets ; il eft pourtant bon que le Maître veille encore à tout cela après lui.

Quand on a une bonne jument que l'on veut conferver pour le labour, pour la felle ou autrement, afin qu'elle ne conçoive point on la boucle, c'eft-à-dire, qu'on lui ferme la nature avec une boucle.

Soins qu'il faut fe donner tous les jours auprès des Chevaux.

Les fers & les harnois des chevaux étant bien entretenus, & les charettes & autres meubles de l'Agriculture bien préparez, fur-tout vers la fin de Fevrier que commence la femaille des avoines & le temps que les chevaux qui travaillent veulent être traitez méthodiquement, (car il s'agit ici des chevaux de labour) vos Valets qui coucheront dans les Ecuries pour être plus à portée de leurs chevaux, empêcher qu'ils ne fe battent la nuit, & généralement pour fubvenir à tous leurs befoins ; fe leveront une heure avant le jour, commenceront par ôter le vieux foin du ratelier, y en mettront de nouveau, & nétoiront la mangeoire de toutes pailles, terre, fiente de poule & autres ordures. Quelques-uns donnent alors aux chevaux une poignée d'avoine pour leur ouvrir l'appetit ; d'autres fe contentent de leur laiffer manger un peu de nouveau foin ; auffi-tôt qu'ils ont mangé ce peu d'avoine ou de nouveau foin, on les fait fortir de l'Ecurie pour les étriller, afin que la pouffiere n'incommode pas les autres, & afin qu'on étrille plus commodément que dans l'Ecurie.

Ce n'eft pas le tout que de bien nourrir les chevaux, il faut auffi les bien panfer, c'eft-à-dire, les étriller tous les jours ; fans quoi les faletez dont leur peau fe couvre, engendrent la gale & quantité d'autres inconveniens qui les font dépérir à vûë d'œil; d'ailleurs le mouvement de l'étrille aide à la tranfpiration : & c'eft une chofe affurée, qu'un cheval avec moins de nourriture diftribuée méthodiquement, bien panfé & bien étrillé, s'entretient plus gras & plus beau, qu'avec beaucoup plus de nourriture, quand on neglige de le panfer : un Pere de famille doit donc bien veiller, & apprendre même à fes Valets, la maniere de le faire, s'il s'apperçoit qu'ils ne le fçavent pas.

Un Valet Charretier doit être difpos, adroit, fouple, nerveux & hardi : &

pour bien étriller un cheval, il faut qu'il prenne l'étrille de la main droite, & la queuë de la main gauche près de la croupe ; qu'il passe légerement l'étrille le long du corps, devant & derriere, & continuer jusqu à ce que l'étrille n'amene plus de crasse. Une étrille doit être forte & legere, les meilleures viennent d'Angleterre.

Cela fait, on prend une épousette qui est de toile, avec laquelle on fait voler toute la poussiere qui reste sur le cheval ; il faut la passer sur toutes ses parties généralement, sur-tout sur celles où l'étrille n'a pas pû passer, comme les oreilles & la ganache : après cela, tenant le cheval sous le menton, brossez-lui la tête bien fort avec une brosse de poil de Sanglier, le licou ôté, nétoyez-lui bien les yeux & les sourcils, car il s'y attache beaucoup de crasse ; ensuite passez-lui la brosse par tout le corps pour unir le poil, en le nétoyant alternativement avec l'étrille quand il est bien brossé.

Pour bien faire, on devroit tous les jours, après que les chevaux sont époussetez, prendre un bouchon de paille tortillée, de la grosseur du bras, la tremper dans l'eau, la passer & repasser sur tout le corps du cheval, principalement sur les jambes où il faut demeurer long-temps ; ce frottement ouvre les pores, dissipe les humeurs, égaye & fortifie le cheval : l'exercice en est pourtant un peu trop long, pour obliger les Valets à le faire tous les jours : c'est assez qu'ils le fassent avec soin les jours de fêtes ou pendant le mauvais temps.

Quand les chevaux ont été pansez de cette maniere, on prend le peigne, soit de buis ou de corne, pour demêler doucement les crins ; tant du cou que de la queuë, en commençant par le bas & remontant petit-à-petit, & doucement jusqu'à la racine du crin, pour n'en point arracher ; car il n'y a rien de plus laid qu'une queuë ou une criniere dégarnie : les chevaux ainsi pansez on les mene boire, en les égayant toujours le plus qu'il est possible.

Je ne parle point des chevaux qui sont si chatoüilleux & si sensibles, qu'ils ne peuvent souffrir ni l'étrille ni même la brosse, ensorte qu'il faut les panser en main, c'est-à-dire, les frotter & refrotter à poil & à contre-poil avec la main trempée dans l'eau, jusqu'à ce qu'on ne tire plus de crasse : les chevaux de tirage dont il s'agit principalement ici, ne sont pas si sensibles, & on n'y suffiroit pas à la Campagne, s'il faloit ainsi les panser en main.

Les boües causent aux pieds des chevaux, quand elles ne sont pas bien nétoyées, des petits ulceres sur la peau, qui dégenerent en poireaux, qui deviennent incurables & ruïnent les jambes sans retour : de même que la poussiere & la sueur qui se mêlent & s'attachent aux jambes des Chevaux qui travaillent dans des lieux secs, y font une crasse vilaine & dangereuse, sur-tout quand les chevaux ont les jarrets gras & charnus ; c'est pourquoi il est important de les bien étriller.

La plus grande partie des maladies des chevaux, vient de boire de mauvaises eaux : telles sont les eaux trop vives, trop cruës, froides ou fangeuses.

Il faut prévenir ces inconveniens : il faut observer que si on est proche d'une riviere, on ne sçauroit mieux faire que d'y mener boire les chevaux en Eté, & le moins qu'on pourra en Hyver, si l'on a un puits chez soi : car l'eau de puits fraîchement tirée pendant ce temps est chaude, & par conséquent très-bonne pour les chevaux.

Si l'on est éloigné des rivieres, & que pendant l'Eté on n'ait que de l'eau de

puits pour les abrever, il faudra tirer cette eau long-temps avant que de la leur donner à boire, & l'exposer au Soleil dans des tonneaux, ou dans des auges de pierre bien nettes, pour corriger par la chaleur la grande crudité de l'eau, qui leur est fort nuisible.

Qu'on les conduise rarement dans des Marais pour les y abreuver, cette eau n'a que de très-mauvaises qualitez.

Après que les chevaux ont bû, on leur donne l'avoine, dans la mangeoire qu'on aura bien nétoyée.

Cette avoine sera bien criblée & bien époussée; & avant que de la leur donner, on aura soin de la flairer, pour sçavoir si elle ne sent point le goût de rats, ou le relant, ce qui dégoûte les chevaux.

Sur-tout qu'il n'y ait aucune petite plume parmi, elle seroit capable d'incommoder beaucoup un cheval: environ deux picotins de Cabaret suffisent pour chaque cheval; & tandis que les chevaux mangent leur avoine, le Valet va déjeûner avec les autres, pour revenir ensuite les harnacher, & aller à la charruë, ou au charroy.

Avant d'enharnacher les chevaux, soit qu'on le fasse après qu'ils ont mangé l'avoine ou devant, il faut regarder s'il n'y a rien de défectueux, soit aux chevaux ou harnois, comme s'il n'y a point quelque fer de manque ou qui loche; si les colliers ont toutes leurs pieces, s'il n'y a rien de rompu aux harnois, si les cuirs en sont bons, les boucles bien arrêtées, & les chaînons forts; si le collier ne blesse pas le cheval au poitrail, aux épaules ou au garrot; si la selle ou la sellette qu'on met sur le dos du cheval de labour porte par tout également, & si elle a les panneaux bien remplis de bourre, ensorte qu'elle ne porte point trop sur le dos du cheval, & que de même les arçons ne le pressent point trop & portent également.

Les chevaux ainsi pansez & enharnachez, & les charuës & charettes étant en bon état, le Valet qui aura aussi déjeûné les conduira au travail. Il ne faut jamais qu'il les y pousse dans le commencement; il ne doit le faire que petit-à-petit à mesure qu'ils s'y échauffent; autrement ils se rebutent, n'ont point d'appetit à leur retour, souvent les avives les prennent & ils deviennent forbus ou gras-fondus.

Dans bien des païs on couvre tous les chevaux de housses ou de retz, pour les garantir des mouches.

Les chevaux reviennent de la charruë ordinairement à onze heures du matin, & souvent ils sont tout en sueur; il faut d'abord leur frotter tout le corps, à l'exception des jambes, avec un bouchon de paille: c'est le premier soin qu'on doit prendre, si-tôt qu'ils sont entrez dans l'Ecurie; puis on leur prépare du son, qu'on moüille beaucoup, & qu'on leur met dans la mangeoire, pour les faire barboter, & aider à manger leur foin avec plus d'appetit: ce son leur rafraîchit la bouche que le travail, la chaleur & la poudre ont desséchée: quoiqu'ils ayent chaud, il ne leur en arrive point d'incommoditez, sur-tout lorsque l'eau dans laquelle on a détrempé le son, est prise plûtôt trop chaude que trop froide; au contraire sans ce soin bien souvent les chevaux deviennent dégoûtez, l'aridité de leur langue leur rendant toute autre chose insipide; c'est pourquoi tous les Laboureurs qui sont amoureux de leurs chevaux, observent soigneusement cette méthode & s'en trouvent très-bien.

Bien des gens qui se disent entendus à gouverner des chevaux, leur frottent les jambes avec un bouchon de paille; si-tôt qu'ils sont de retour d'un fort travail, prétendans par-là les délasser, leur déroidir les jambes, & leur faire beaucoup de bien; mais ils se trompent, parce qu'après le travail, toutes les humeurs du cheval étant encore en mouvement, ce frottement les attire sur ses jambes, ce qui est très-dangereux, le moins est de les rendre roides: il n'y a pourtant point de mal à frotter ainsi les jambes des chevaux au retour du travail; mais il faut attendre qu'ils n'ayent plus chaud, & c'est un soin salutaire que de les leur frotter le soir; ou bien on les leur lave avec de l'eau froide pour détourner les humeurs & les rafraîchir; on peut même les promener un peu dans la mare ou dans la riviere, mais sans permettre qu'ils y boivent, parce qu'ayant chaud, l'eau leur donneroit des tranchées & pourroit les rendre poussifs.

Leur ratelier étant garni de bon foin, on les laissera manger en repos jusqu'à deux heures ou environ, qu'on les menera boire dans une riviere pour les y égayer, s'il y en a une qui soit voisine, ou bien dans des auges ou dans des tonneaux dont l'eau aura été exposée au Soleil, comme on l'a dit; ensuite on leur donne leur avoine, pour retourner à la charuë un peu après qu'ils l'auront mangée.

Les chevaux ne quittent la charruë qu'au Soleil couché. Si-tôt qu'ils sont attachez au ratelier, le premier soin qu'on doit prendre est de leur lever les quatre pieds, pour voir s'il n'y a point quelque clou, s'il ne manque rien aux fers, & en ôter en même-temps avec un coûteau, la terre ou le gravier qui est entre le fer & la solle, & y mettre de la fiente de vache; ce que les Valets négligent bien souvent de faire, si le Maître n'est soigneux lui-même de leur faire faire devant lui; ensuite on frotte & traite les chevaux comme à la dînée.

En Brie, Beausse & France, pendant une bonne partie de l'année on ne donne point de foin aux chevaux; on les nourrit de cossats, de vesce, de menuës pailles de froment ou d'avoine, & un peu de luzerne & de sain-foin; & avant de boire on leur donne une jointée de bled-méteil, seigle ou froment, & l'avoine après qu'ils ont bû: Ces chevaux ainsi nourris travaillent bien & ont beau corps & bon poil, si ce n'est qu'ils sont sujets à la gale & au farcin, apparemment à cause qu'on leur donne trop de nourritures acides; car la luzerne, le sain-foin, ni les cossats ne produisent pas ces mauvais effets, quand on en donne moins, ou moins fréquemment, comme dans les autres Provinces.

Quoiqu'il y ait bien des chevaux qui sont inquiets & jettent partie de leur avoine quand on les regarde manger, il faut pourtant que le Valet qui les gouverne y soit souvent present, pour séparer ceux qui se battent, pour voir ceux qui mangent avec appetit & ceux qui ne font que tâtonner leur avoine, ce qui est une marque d'indisposition qu'il faut prévenir.

Il aura aussi un grand soin de leur faire bonne litiere qu'il avancera toûjours assez en devant, parce que pendant la nuit les chevaux la repoussent toujours en arriere.

C'est une chose essentielle à la santé des chevaux que de nétoyer les Ecuries & de leur donner de la litiere fraîche le plus souvent qu'on pourra: Car le

le fumier qu'on y laiſſe pourrir, a tant de chaleur, & les ordures qui y reſtent ont tant d'acide, que les pieds des chevaux s'y échauffent & ſe gâtent en peu de temps; & c'eſt de-là que viennent la plûpart des maux de pieds qui les mettent ſouvent hors de ſervice, ſans que le Maître ni les Valets en ſçachent la vraie cauſe: d'ailleurs la litiere fraîche ne manque pas de faire piſſer le cheval, ſi-tôt qu'au retour du travail il entre dans l'Ecurie, où il la trouve, ce qu'il ne feroit pas s'il n'y avoit que de la vieille litiere; enſorte qu'après l'ardeur du travail, l'urine qui lui reſteroit dans le corps y cauſeroit des inflammations, des obſtructions dans le col de la veſſie, ou dans le conduit de l'urine, & pluſieurs autres maux dont les chevaux meurent fort ſouvent, s'ils ne ſont promptement ſecourus: au reſte le Valet aura encore ſoin, le ſoir après avoir bien frotté ſes chevaux, de garnir leur ratelier pour la nuit.

Pour empêcher qu'ils ne ſe battent ſi aiſément, on met entre chaque cheval un bâton attaché par un bout ſous l'auge & ſuſpendu par l'autre bout à une corde attachée au plancher de l'Ecurie.

De la quantité & de la qualité de la nourriture des Chevaux.

L'ordinaire de chaque cheval de caroſſe ou de tirage eſt de deux bottes & demi de foin pour le jour & la nuit quand ils ſont forts, ou de deux bottes ſeulement pour ceux qui ont moins de corps, une botte & demie de paille, & ſix picotins d'avoine: on peut n'en donner que quatre ou cinq, s'ils ne travaillent point, ou s'ils ſont médiocres.

Chaque botte de foin doit peſer dix à onze livres. Il faut le choiſir bon, ſans gros joncs ni glaïeuls, & qui ne ſoit point roüillé, parce qu'il engendre ordinaîrement la pouſſe, de même que l'avoine qui n'eſt pas bien épouſſetée: il faut auſſi la tenir bien nette de crottes de ſouris, fientes & plumes de volailles; pour cela on ſe ſert de la vanette qui eſt une eſpece de grand panier rond, bas de bord; c'eſt un meuble d'Ecurie fort commode.

On donne à un cheval de ſelle une botte & demie de foin avec une botte de paille & quatre picotins d'avoine s'il eſt de bonne taille; on peut lui retrancher un picotin s'il eſt de taille inférieure.

Tout le monde ſçait que la ration de fourage qu'on diſtribuë à chaque Cavalier pour faire ſubſiſter ſon cheval chaque jour, eſt de douze livres de foin, autant de paille, & trois picotins d'avoine.

Le ſon n'eſt point compté aux chevaux, parce qu'il paſſe vîte, rafraîchit & ne nourrit pas.

On peut leur donner de la paille coupée menu parmi l'avoine; ce mêlange eſt bon & les empêche de devenir pouſſifs.

Il ne faut pas nourrir les chevaux d'avoine ſeule, c'eſt une nourriture trop ſubſtancielle & trop chaude; elle engendre la galle, la pouſſe & le farcin.

C'eſt donner dans l'excès contraire, que de ne nourrir les chevaux que de verd, parce que l'herbe a trop de flegme pour le cheval; c'eſt ce qui fait qu'ils maigriſſent, font peu de travail & dépériſſent en peu de temps; à la difference des bœufs & autres beſtiaux à qui le pâturage convient.

Un cheval peut pourtant ſe maintenir en bon corps avec peu de nourriture ou avec une nourriture auſſi peu ſolide que l'herbe, pourvû qu'on le nourriſſe aux heures ordinaires, qu'on le panſe bien & qu'on le ménage au travail.

Il faut seulement remarquer que les Chevaux maigres ont besoin d'une nourriture plus forte que les gras : le repos est aussi nécessaire pour remettre les Chevaux en embonpoint, parce que le travail dissipe beaucoup de ce qui tourne en nourriture; c'est aussi pourquoi les Chevaux travailleurs mangent bien plus que les autres; ainsi les Chevaux de manége demandent peu de nourriture, parce que leur travail est médiocre.

Il faut proportionner le foin au temperamment du Cheval, & en donner moins à un Cheval gras qu'à un maigre; le trop de foin est nuisible, sur tout aux Chevaux fins.

La gerbe fraîchement battuë entretient mieux les Chevaux & leur fait prendre une meilleure graisse que le foin qui les rend lourds & pesants.

Le foin convient pourtant fort bien aux Chevaux étroits de boyau; la paille ne leur est pas si bonne, à moins qu'ils n'ayent le flanc alteré : la paille engraisse bien moins que le foin; c'est pourquoi il faut plutôt donner du foin que de la paille à un Cheval que l'on veut engraisser, à moins qu'il ne soit poussif, car le foin nourrit & provoque à boire plus que ne fait la paille; c'est aussi pourquoi on donne aux Chevaux chargez d'encolure, plutôt du foin que de la paille, parce que la paille augmente le volume de la chair.

Quant à l'eau; celle qui est trop vive ou trop froide ne vaut rien aux Chevaux, sur tout quand ils travaillent, elle leur affoiblit l'estomac, cause des cruditez, des obstructions de foie, des tranchées & des avives. L'eau la moins vive est la meilleure; c'est pourquoi on préfere celle de riviere à celle de fontaine, & celle de fontaine à celle de puits. Quand on est obligé de se servir d'eau de fontaine ou de puits, il faut seulement avoir la précaution de la tirer avant que de la leur donner, & la faire chauffer au Soleil pour corriger la crudité de l'eau : quand on ne peut point prendre cette précaution, soit parce qu'on est pressé en voyage ou autrement, il n'y a qu'à mettre dans l'eau de fontaine ou de puits un peu d'eau chauffée sur le feu; ou du son, ou bien deux poignées de miettes de pain; d'autres ne font qu'y mêler une poignée de foin avec la main.

L'experience nous apprend que les eaux de marre sont bonnes aux Chevaux, pourvû qu'elles ne soient point fangeuses.

Il faut entretenir le plus qu'on peut les Chevaux en bonne chair, & bien ronds : un Cheval maigre ne fait ni honneur ni grand travail; il ne faut pas aussi qu'il soit trop gras, parce qu'alors il seroit pesant, paresseux, sujet à se dégoûter aux chaleurs, à devenir fourbu ou gras-fondu.

Le regime ordinaire est de les faire boire le matin, & leur donner l'avoine & le foin un peu après; on en fait de même à midi & au soir, à la difference que le soir on leur donne un peu plus de foin que pendant le jour, sur tout en Hyver, parce que les nuits sont plus longues.

Il n'y a point de mal à mouiller l'avoine avant de la donner aux Chevaux, cela ne fait que calmer la vivacité & la fermentation du sang.

Il y a des Chevaux qui mangent leur litiere après qu'ils ont mangé l'avoine; il faut les en empêcher, parceque la litiere a toujours un acide très-nuisible, sur tout quand elle a un jour ou deux, & elle corrompt l'haleine, cause des sueurs, & quelquefois la pousse.

Le foin convient mieux que la paille ou l'herbe aux Chevaux maigres de fatigue, de voyage ou de maladie; la paille a trop peu de ſubſtance, & l'herbe paſſe trop vîte; il ne faut point ſe faire une regle de ce qu'on voit quelques Chevaux de Laboureur avoir bon corps, quoïqu'ils vivent d'herbe pendant l'Eté: l'avoine & les bons ſoins ſuppléent à l'herbe, & les Chevaux qui y ſont accoutumez s'accommodent d'une nourriture qui feroit dépérir les autres.

De la muë du Cheval.

Le Cheval, comme tous les autres animaux, muë ordinairement au Printemps, & quitte ſon poil d'Hyver pour prendre celui d'Eté. Il faut le menager alors, & renforcer ſa nourriture: il muë auſſi quelquefois de corne, ce qui arrive plus ſouvent aux Chevaux qui viennent de Hollande: quelquefois auſſi le Cheval ne muë qu'en Automne.

Des ſoins qu'il faut avoir des Chevaux lorſqu'ils ſont en voyage.

Ces ſoins-ci ſont aſſez importans, parce que les voyages ſont ſouvent de rudes épreuves pour les Chevaux; c'eſt pourquoi on ne ſçauroit trop les y ménager.

Avant que de partir, vos houſſes, ſelles, mords, brides & le reſte du harnois étant en bon état & vos Chevaux bien ferrez; s'ils ſont ſenſibles aux mouches, ayez de plus la précaution de leur faire faire un bec ſous le milieu de la pince de chaque pied de derriere, afin que comme ils les portent ſouvent au ventre pour chaſſer les mouches, & qu'ils poſent rudement le pied à terre, ils ne ſe déferrent point: on dit qu'en frottant le poil des Chevaux & Mulets de ſuc de feuilles de courge, les mouches ne les approchent pas.

Il faut ménager les Chevaux en route, ſur tout dans les premieres journées. La bonne maxime eſt de les mettre d'abord en haleine, & de jour en jour augmenter petit à petit leur courſe: s'ils ſont fatiguez & maigres, il eſt inutile & même dangereux de les expoſer en voyage avant qu'ils ſoient rétablis.

On laiſſe boire le Cheval dans le premier ruiſſeau ou riviere qu'on trouve ſur la route; & cela ſur les ſix à ſept heures en Eté, & ſur les huit ou neuf heures en Hyver; il eſt de la prudence de celui qui fait boire un Cheval, de lui rompre ſouvent l'eau, afin qu'il ne boive pas tout d'un trait. Quoiqu'un Cheval ait chaud & qu'il ſuë, on peut le faire boire, s'il a encore bien du chemin à faire juſqu'à l'Hôtellerie, pourvû qu'il ne ſoit pas hors d'haleine, il en aura plus de courage & ſe portera mieux; ſi le Cheval a chaud après qu'il a bû en chemin, il faut doubler le pas au ſortir de l'eau, ou prendre le petit galop, afin que l'eau qu'il a buë ne lui cauſe point de mal, & qu'elle s'échauffe par le mouvement qu'il ſe donnera.

La maxime de faire boire un Cheval dans la journée lorſqu'on eſt en voyage, eſt très-bonne: lorſqu'il eſt arrivé à l'écurie, s'il a chaud, on tarde quelque temps à le faire boire, car s'il buvoit d'abord, il coureroit riſque d'avoir des tranchées qui ſeroient mortelles. Quant aux Chevaux de caroſſe & de trait, cela eſt different & on ne s'aviſe pas de faire arrêter le caroſſe ni le labour, pour les faire boire tout enharnachez; c'eſt pourquoi on les fait

boire dès le grand matin & aux deux autres repas feulement.

Quelques-uns prétendent qu'il ne faut guere donner d'avoine aux Chevaux les premieres journées qu'on fe met en chemin, & difent que c'eft affez de quatre ou cinq picotins; quand ils font une fois en haleine, on peut leur en donner huit fans craindre qu'ils en prennent du dégoût.

La premiere & la feconde journée qu'on eft en voyage, quelquefois les Chevaux ne font que tâtonner leur avoine; il faut la leur ôter pour cette fois, & leur donner du fon mouillé; fi le Cheval eft veritablement dégoûté, il eft bon de lui donner une once de thériaque ou d'orvietan délayé dans du vin, & enfuite le tenir bridé pendant une heure.

A mefure qu'on approche du gîte, on a foin de faire marcher le Cheval à petit pas, afin qu'il ne foit pas échauffé en arrivant à l'écurie; fi on veut cependant fe preffer d'arriver, fitôt qu'il fera au gîte, il faudra le promener en main au petit pas, & lui laiffer prendre haleine jufqu'à ce que fon fang foit ralenti, & il n'y aura rien à craindre. Au contraire, fi c'eft en Hyver qu'on voyage, & qu'il faffe bien froid, il faudra couvrir le Cheval d'une bonne couverture, & le promener à l'abri du vent, puis le mettre à l'écurie.

Si le Cheval n'a guere chaud, lorfqu'il eft arrivé au gîte, il faut tout d'un coup l'attacher au ratelier fans le débrider qu'il n'ait repris haleine & ne foit prefque fec. Pendant ce temps-là on le deffangle, on lui ôte la croupiere, on lui lâche le poitrail, & on met de la paille fous les panneaux entre le Cheval & la felle; cela le rafraîchit & lui fait plaifir.

En même-temps on lui fait bonne litiere de paille fraîche pour l'obliger à uriner; il faut dans la traite, laiffer uriner un Cheval quand il marque en avoir befoin; il eft bon même de l'y folliciter. On obferve le contraire à l'égard des Jumens; car lorfqu'elles urinent en route, cela diminue leurs forces.

La premiere chofe qu'on doit faire lorfqu'on eft arrivé à l'écurie, eft d'ôter le vieux foin du ratelier & de néttoyer la mangeoire.

S'il fe trouve en chemin un beau gué, & qu'il ne foit qu'à un quart-d'heure du gîte, il eft bon d'y faire paffer & repaffer le Cheval deux ou trois fois fans l'y laiffer tremper le ventre.

Lorfque les Chevaux font arrivez à l'écurie, on doit leur laver & leur baffiner les jambes avec de l'eau de puits; & quand ils font attachez au ratelier & que leur fueur eft prefque paffée, quoique bridez, s'ils commencent à tirer du foin, c'eft une bonne marque, principalement quand ils ne battent pas du flanc. Alors on leur ôte la bride, & on leur laiffe manger leur foin à leur aife: c'eft pour faire venir l'appetit aux Chevaux qu'on les tient bridez dans l'écurie quelque temps après qu'ils y font arrivez.

Quand leur chaleur eft ralentie, on leur donne à chacun un demi-boiffeau de fon de froment mouillé qu'on met dans la mangeoire, on les débride enfuite pour les laiffer manger: cet aliment ainfi préparé les rafraîchit, les délaffe & leur ouvre l'appetit.

On leur donne l'avoine après qu'on les a abbreuvé; quelques-uns la leur donnent auparavant.

Il y a des Chevaux qui ont les pieds caffants & la corne féche & fujette à s'éclater; il faut leur frotter ces parties avec du beurre, de l'huile &

du ſain-doux dont on fait un onguent qu'on employe à froid. On ſe ſert encore de vinaigre & de ſel, ou d'eau-de-vie, ou de vin chaud mêlé de vieux-oing, ou bien on ſe contente de leur frotter la jambe à froid avec de la lie de vin.

Voici un autre remede experimenté pour deſenfler les jambes d'un cheval au retour d'un voyage, & les lui délaſſer. Faites boüillir de l'eau dans un chaudron, mettez-y des cendres de feu toutes rouges ; il faut qu'elles ſoient de ſarment, de noyer ou de chêne ; laiſſez boüillir le tout juſqu'à ce qu'il ne reſte que le tiers de l'eau ; ôtez-la enſuite de deſſus le feu, écumez-en les charbons, & la laiſſez refroidir juſqu'à ce qu'elle ſoit un peu plus que tiéde. Cela fait, frottez-en fortement avec la main les jambes du cheval, enſuite chargez-lui ces parties de la cendre que vous y laiſſerez juſqu'au lendemain ſans mener le cheval à l'eau, ni le ſortir de ſa place.

Autrement, on prend deux pintes de vinaigre, on les met chauffer dans un poëlon ; & ſi-tôt qu'il commence à fumer, on y jette quatre petits tas de cendres rouges de bois neuf ; on laiſſe boüillir le tout un demi-quart d'heure, puis on l'ôte de deſſus le feu, étant tiéde on en lave les jambes des chevaux ; c'eſt aſſez d'une pinte de vinaigre pour un cheval.

Les chevaux étant donc à l'Ecurie & deſſellez, on en met les ſelles au Soleil pour en faire ſécher les panneaux, puis on les bat avec une gaule, pour les empêcher de durcir ; en Hyver on les fait ſécher au feu.

Il eſt encore très-important pour la ſanté d'un cheval, lorſqu'il eſt deſſellé, de le manier par tout où la ſelle a poſé, pour voir s'il n'y a point quelque foulure qui provienne de la ſelle, afin de la faire rembourrer à l'endroit où elle bleſſe le cheval.

Lorſqu'un cheval a été une heure ou deux deſſellé, on connoît mieux les endroits qui ont été foulez, d'autant qu'ils enflent à meſure qu'ils refroidiſſent.

S'il y a enflure ſans ouverture, il faut prendre quatre ou cinq blancs d'œufs, les mettre dans un plat, y ajoûter un gros morceau d'alun, & battre le tout juſqu'à ce qu'il devienne en écume, dont on frotte l'enflure.

Autre remede. Vous aurez de l'eau-de-vie ou de l'eſprit de vin, vous en frotterez l'enflure & mettrez le feu à l'eau-de vie qui eſt reſtée ſur le poil avec un papier allumé ; l'enflure ſe diſſipera à meſure que la flamme diminuëra.

Quelques-uns n'employent pour ces accidens, que du ſavon noir mêlé d'eau-de-vie, le tout battu enſemble juſqu'à ce qu'il s'y forme de l'écume dont ils frottent l'enflure qui ſe diſſipe auſſi-tôt par la vertu de ce remede topique.

Lorſqu'on a donné l'avoine au cheval, il faut ſe retirer & le laiſſer manger à ſon aiſe.

Un cheval qui a ſué toute une journée & qui eſt ſec, n'en vaut que mieux d'être étrillé un quart-d'heure après qu'il a mangé ſon avoine.

Si le cheval jette en route des excrémens trop clairs, c'eſt une marque qu'il a bû trop frais : ſi ſa fiente eſt de grains d'avoine toute entiere, c'eſt ſigne qu'il a l'eſtomac chargé de cruditez ; ſi elle eſt noire, il eſt échauffé : alors & ſelon ce qu'on remarquera, on apportera à tout cela les remedes convenables, ſuivant ce qui ſera dit ci-après à l'Article des Maladies.

Peu de temps après que les chevaux ſeront arrivez à l'Ecurie, on ſe ſouvien-

dra de leur lever les quatre pieds pour voir s'il ne manque rien aux fers & s'ils ne les bleſſent point, & pour ôter avec un coûteau le gravier & la terre qui y tiennent, & y appliquer de la fiente de vache.

Si l'on eſt en route dans un temps chaud & ſec, il eſt bon de graiſſer les pieds des chevaux avec du vieux-oing, pour empêcher qu'ils ne s'alterent.

Les Meſſagers & autres gens qui conduiſent les chevaux de ſomme, les laiſſent coucher ſans les débâter, crainte, diſent-ils, que la partie foulée n'enfle la nuit à meſure qu'elle ſe réfroidiroit; mais la méthode en eſt dangereuſe; & s'il y a de l'enflure, il vaut mieux prendre un ſac plein de crotin de cheval tout chaud & le lier ſur l'enflure qui ſe diſſipe par l'effet de ce remede facile à pratiquer.

Le lendemain qu'il faut partir de l'Hôtellerie, on a les mêmes attentions que lorſque l'on veut commencer le voyage; car dans toute une route, il faut bien ſoigner les chevaux, afin qu'ils puiſſent achever le voyage ſains & gaillards.

Le voyáge fini, on ôte deux clouds du talon de chaque pied de devant du cheval; ſi c'eſt un grand fer, on en ôte quatre: & deux ou trois jours après être arrivé, il eſt bon de ſaigner le cheval du cou, ne le nourrir que de ſon moüillé pendant ſept ou huit jours ſans lui donner d'avoine, lorſque c'eſt un cheval de ſelle qui peut prendre du repos: mais lorſque c'eſt un cheval de carroſſe ou de tirage, il ſuffit de deux ou trois jours, parce qu'il faut qu'il travaille, & qu'il ne le peut pas faire ſans avoine.

Le cheval ayant été ſaigné & gouverné, comme on a dit, on prend de la fiente de vache pour lui charger les jambes, ou de la cendre de bois boüillie, comme on a dit ci-devant. Le cheval étant un peu délaſſé, on lui fait parer les pieds, on le ferre de nouveau & on le mene tous les jours à l'eau courante, une demi-heure le matin, & autant le ſoir ſi c'eſt en Eté; & ſi c'eſt en Hyver, on ne l'y laiſſe que le temps qu'il lui faut pour boire.

Si le cheval n'eſt que très-peu haraſſé, on ſe contente de le ſaigner, de prendre ſon ſang dans une terrine, de l'y remuer crainte qu'il ne ſe coagule; & enſuite ſur trois livres de ſang qui eſt le poids qu'on doit lui en tirer, on y mêle une chopine d'eſprit de vin, & on lui charge les jambes de cette mixtion.

On a experimenté que pour bien délaſſer un cheval, il falloit d'abord le faire ſaigner, puis prendre une livre de ſel commun, le fricaſſer dans une poële de fer juſqu'à ce qu'il ſoit ſec & ne petille plus, y ajoûter deux livres de miel, bien mêler le tout dans un mortier, & en charger les jambes du Cheval.

Ou bien, on prend deux tiers d'eau-de-vie & un tiers d'huile de noix, on les bat bien enſemble, & on en frotte les jambes du cheval.

Au reſte, ſi votre cheval eſt emmaigri de fatigue ou autrement, recourez à l'Article des Maladies, au mot *Maigreur*.

Du Cheval hongre, & la maniere de le hongrer.

Les chevaux dont on ſe ſert ſont hongres ou entiers: ceux-ci ſont propres pour le harnois, parce qu'ils ont plus de force & de vivacité que les autres: les hongres valent mieux pour la ſelle; il y en a pourtant qui ſont très-bons au tirage.

C'est au Printemps ou en Automne qu'on hongre les chevaux, & jamais en Eté ni en Hyver, parce que ces deux saisons sont contraires à l'opération; l'une par les châleurs qui mettroient la gangrene à la partie incisée; & l'autre par le froid qui y causeroit beaucoup de desordre: le cheval doit avoir deux ou trois ans avant que d'être hongré.

Pour faire cette opération, après avoir étendu au-tour du cheval deux bonnes bottes de paille pour lui faire un lit suffisant pour le contenir; on lui passe dans les deux jambes du devant une forte corde grosse comme le doigt avec un nœud coulant au bout; on lui en passe une pareille aux jambes de derriere & pour le terrasser sur la paille, on tire les cordes de côté toutes deux en même temps, de sorte que les nœuds coulants venant à se serrer, serrent aussi les jambes du cheval qui tombe par terre; ceux qui tiennent les cordes de derriere passent du côté de la tête, & ceux qui tiennent celles de devant vont du côté de la queuë; les uns & les autres tirent fortement les cordes, pour faire ensorte que le cheval ne puisse se remuer & empêcher l'opération.

Pendant qu'on le tient ainsi, celui qui doit le hongrer prend un bistouri ou un rasoir avec lequel il fait adroitement une incision aux bourses du cheval & en tire les testicules; & comme en les tirant il suit des filamens, il faut les tourner & les renfermer. Ou bien, au lieu d'ôter les testicules, on ne fait que les pincer ou inciser & on les amortit avec du poison qu'on arrête en liant fortement les ligamens d'au-dessus.

Ensuite on desentrave le cheval qui se leve aussi-tôt, on le mene baigner à la riviere ou dans un abrevoir, ce qui doit se faire deux fois par jour durant quinze jours: s'il n'y avoit point d'endroits pour le baigner, on prendroit sept ou huit sceaux d'eau qu'on lui jetteroit sur la partie malade soir & matin pendant les quinze jours; il faut avoir soin de bien nourrir le cheval hongré avec du son moüillé pour le rafraîchir, & y mêler deux onces de foye d'antimoine au cas qu'il soit dégoûté.

ARTICLE III.

Des Maladies des Chevaux.

Avant que de venir au détail de ces maladies ou indispositions, il faut parler des symptomes qui les annoncent.

Des Symptomes des Maladies des Chevaux.

On connoît qu'un cheval est malade, ou qu'il le sera incessamment.

1°. Quand il a du dégoût pour tout ce qu'on lui donne, & qu'il ne fait que le tâtonner.

2°. Quand il a la tête pesante & lourde, ou panchée, l'œil triste & égaré ou baigné de larmes. Sur ces indices, pour mieux s'en assurer, on lui tâte les oreilles; s'il les a froides, c'est mauvais signe; si sa bouche paroît livide & échauffée, cela ne vaut encore rien, de même que quand il a le poil hérissé aux flancs, & déteint aux extrémitez plus que de coutume.

Outre cela, on observe sa fiente; si elle est dure, noire ou verdâtre, c'est marque d'une nourriture mal digerée: son urine, lorsqu'elle est cruë, est

encore un ſymptome de maladie; de même lorſque le cheval n'eſt pas ferme ſur ſes jambes quand il marche, ou lorſqu'il eſt lent au travail, ou qu'il ſe couche & ſe releve ſouvent.

Quelques-uns mettent la main ſur le cœur du cheval; s'ils ſentent que les flancs ſont agitez, & qu'il reſte ſur ſes jambes comme immobile, quoiqu'on lui faſſe pour l'animer, ils en augurent des ſuites fâcheuſes.

Lorſqu'un cheval qui veut piſſer, le fait ſans ſe camper à l'ordinaire, & que l'urine qu'il rend tombe d'elle-même goute à goute ſans être pouſſée, c'eſt une marque de maladie mortelle. Il en eſt de même ſi en arrachant le crin de la queuë ou d'autres parties, il ſe détache fort aiſément.

Un cheval malade qui ne ſe couche point, eſt en danger; s'il ſe plaint & qu'il montre le blanc des yeux, c'eſt ſigne qu'il ſouffre; mais comme ces ſimptomes s'étendent trop généralement ſur bien des maladies, & que chacune a les ſiens particuliers, on doit s'étudier à les démêler, afin de ne s'y point tromper.

Avant de paſſer au détail des maladies, comme la ſaignée des chevaux y eſt fort en uſage, il eſt bon d'expliquer les differentes cauſes de la ſaignée, & les veines auſquelles elle ſe fait; les chiffres qui les marquent dans la Figure ci-à-côté, répondent à ceux des Articles où l'on va les expliquer.

Des Veines où on ſaigne le Cheval, & pourquoi.

On le ſaigne, 1. De la Veine du ſommet de la tête, contre les aſſoupiſſemens, létargies & difficultez de l'oüie: cette ſaignée appaiſe auſſi la douleur des yeux, en détournant le cours des humeurs.

2. De la veine qui eſt à quatre doigts au-deſſous des grands coins des yeux, nommée le Larmier, pour décharger les humeurs tombées ſur les yeux.

3. Du cartilage qui ſépare les nazeaux, dont on tire du ſang en le perçant de part en part avec la lancette, pour divertir les humeurs qui cauſent les avives.

4. De la pointe du nez, pour toutes les maladies du cheval, après qu'on a purgé la partie éloignée; elle eſt très-utile quand la vûë eſt troublée & chargée d'humeurs.

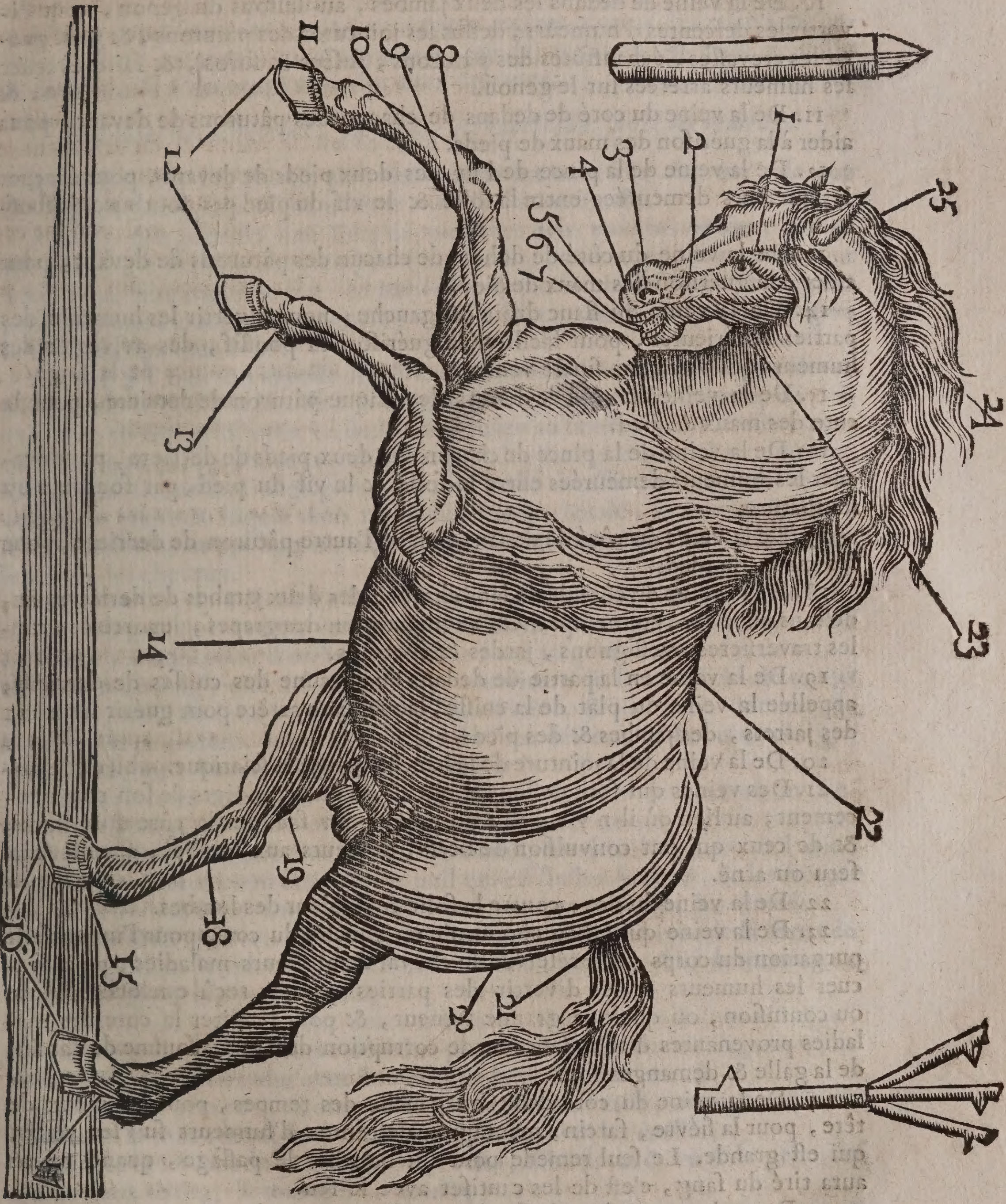
5. De la veine du troiſiéme ſillon du palais, au milieu des deux dernieres dents de devant, pour guérir le lampas, la palatine, les échauffures de la bouche; pour faire revenir l'appétit, & généralement pour tous les maux de tête: & quoiqu'on ne doive pas tirer du ſang aux chevaux châtrez & aux Poulins ſans une grande néceſſité, on peut leur en tirer de cette veine pour décharger la tête & les yeux.

6. De la veine de deſſous la langue, pour tous les maux de bouche, de la gorge, des avives, & pour la ſquinancie.

7. De la veine de la partie antérieure de la lévre baſſe, pour ſoulager le pouſſif, l'avant-cœur, l'étranguillon & les échauffures de la bouche, & pour guérir les puſtules & cirons qui viennent ſur la lévre.

8. De la veine des deux côtez du poitrail, ſituée à l'endroit où l'épaule ſe joint avec le ſous-bras appellé *Incontri*, ou les airs de devant: contre les maux du poulmon, du cœur & des autres parties voiſines de ces veines, tant intérieures qu'extérieures, & de celles qui ſont en dedans des deux cuiſſes: on

Figure du Cheval, dont les Veines, d'où on peut le seigner; sont désignées par des chiffres, & expliquées ci à côté.



Ruris honos dat opes & opem; nec gratior usus. [Virg. Geor.]

en tire du fang pour la fourbure nouvelle: on fait des ligatures fort étroites au-deffus des genoux, pour empêcher les humeurs de defcendre aux jambes.

9. De la veine des fous-bras en dedans, pour fluxion du genou.

10. De la veine de dedans les deux jambes, au-deffous du genou, pour divertir les defcentes d'humeurs, deffus les jointures des pâturons, & pour guérir les crevaffes, échauffures des pâturons, fufées & furos, & faire évacuer les humeurs arrêtées fur le genou.

11. De la veine du coté de dedans de chacun des pâturons de devant, pour aider à la guérifon des maux de pieds.

12. De la veine de la pince de l'un des deux pieds de devant, pour évacuer les humeurs demeurées entre la folle & le vif du pied par fourbure ou fourbature.

13. De la veine du côté de dehors de chacun des pâturons de devant, pour aider à la guérifon des maux de pied.

14. De la veine du flanc droit ou gauche, pour divertir les humeurs des parties fupérieures, pour faciliter la guérifon du pouffif, des avives & des humeurs qui viennent fur le ventre.

15. De la veine du côté de dehors de chaque pâturon de derriere, pour la cure des maux de pied.

16. De la veine de la pince de chacun des deux pieds de derriere, pour évacuer les humeurs demeurées entre la folle & le vif du pied, par fourbure ou foufbature.

17. De la veine du côté de dedans l'un ou l'autre pâturon de derriere, pour les maux de pieds.

18. De la veine du côté de dedans chacune des deux jambes de derriere, au-deffous du jarret, pour empêcher l'augmentation des grapes, des arrêtes, mules traverfieres, veffignons, jardes & épervins.

19. De la veine en la partie de dedans de chacune des cuiffes de derriere, appellée la veine du plat de la cuiffe, laquelle on arrête pour guérir les maux des jarrets, des jambes & des pieds.

20. De la veine de la jointure de la hanche contre la fciatique.

21. Des veines qui font deffous la queuë, à quatre doigts de fon commencement, au lieu où il n'y a point de poil, pour faciliter la cure du pouffif, & de ceux qui ont convulfion de nerfs, douleurs aux lombes, appellez mal feru ou arné.

22. De la veine du dos, contre la folie & douleur des lombes.

23. De la veine qui eft au côté droit ou gauche du cou, pour l'univerfelle purgation du corps, & préferver le cheval de plufieurs maladies, pour évacuer les humeurs & les divertir des parties qui ont reçû quelque bleffure ou contufion, ou quelque grande tumeur, & pour faciliter la cure des maladies provenantes d'abondance ou de corruption de fang, comme du farcin, de la galle & demangeaifon.

24. De la veine du côté droit ou gauche des tempes, pour les maux de tête, pour la fiévre, farcin, mentagre, defcentes d'humeurs fur les yeux, qui eft grande. Le feul remede pour lui boucher le paffage, quand on en aura tiré du fang, c'eft de les cautifer avec le feu.

25. Des veines qui font deffus les oreilles, pour les playes & les ulcé-

res, & particuliérement pour les playes du cou, de la tête, & pour les avives.

Comment & pourquoi on barre les veines du Cheval.

Cette opération se fait sur les veines pour arrêter le cours des mauvaises humeurs : Pour cet effet, on ouvre le cuir, on dégage la veine, on la lie dessus & dessous, & on la coupe entre les deux ligatures.

Maladies des Chevaux, par ordre alphabétique, avec les remédes.

ALTERATION. Ce mal vient ordinairement aux chevaux, de trop de fatigue : ceux qui en sont atteints, ont le flanc échauffé.

Reméde. On prendra une livre de miel avec deux picotins de son, le tout bien démêlé ensemble avec un peu d'eau tiéde, en sorte qu'il n'y en ait point trop, pour faire couler le son; ce reméde pris par le cheval à portions égales pendant quatre jours, ne manquera pas de le faire vuider, ce qui le soulagera & le rafraîchira tout-à-fait.

ARRESTES. On appelle *Arrêtes* ou *queuës-de-rat* de petits calus élevez & dégarnis de poil, qui naissent le long & à côté du nerf de la jambe du cheval, bien au-dessus du jarret en descendant jusqu'au boulet. Ce mal vient quelquefois de ce que les chevaux s'entrecoupent les jambes en marchant, ou bien lorsque les jambes sont négligées, qu'on y laisse amasser de l'ordure; ou de ce que les chevaux logent dans une Ecurie trop chaude, le fumier qu'on y laisse amasser ayant une humeur acre & mordicante qui pénétre & endommage les pieds des chevaux.

Remédes. Les Arrêtes sont assez difficiles à guérir; néanmoins pour y réussir on ne fera guéres travailler le cheval; on lui tiendra les jambes nettes, afin qu'il ne s'y amasse point d'ordures; ensuite on le saignera pour ralentir la fermentation du sang; on lui donnera pour nourriture du son moüillé de temps en temps, mêlé de deux onces de foye d'Antimoine. D'autres lui donnent de la racine de chiendent, & pour breuvage de l'eau détrempée de farine d'orge : Voilà le régime; voyons maintenant à panser le mal.

Pour arrêter le cours des humeurs, on barre la veine des jambes du cheval à l'endroit & au-dessus où sont les arrêtes; après cela on lave le mal avec du savon noir, de l'huile d'euforbe, de l'huile de vitriol ou avec de l'urine simplement. Il faut avant cela raser le poil qui est sur les Arrêtes, & les frotter rudement avec un morceau de toile rude & forte, en y mettant les remedes.

On peut se servir d'eau-forte, ou d'esprit de vin, mêlée avec de la fiente de Pigeon; ou bien prendre de la laite de haran salé, avec du suif de mouton ou du sain-doux, & en frotter le mal,

L'orpiment au poids de deux onces mêlé avec quatre onces de bon vinaigre, est spécifique pour les Arrêtes : ou bien prenez de la fiente de Pigeon ou de Brebis, faites un léniment avec du vinaigre & en frottez le mal.

Autrement, prenez deux onces de verd de gris pulverisé, une once de miel, détrempez le tout avec de bon vinaigre, & frottez-en les Arrêtes.

D'autres se servent de poirreaux bien cuits, sain-doux & verd de gris, de chacun deux onces, le tout mêlé ensemble.

Il y en a qui prennent une livre de sain-doux, vitriol, verd de gris, encens,

de chacun demi-once, une once de maſtic ou trois onces de cire neuve; ils mêlent le tout enſemble & en font un onguent merveilleux pour les Arrêtes.

Si elles ſont humides & qu'elles ne paroiſſent point en calus, il faut y mettre des poudres pour les deſſécher : ſi au contraire elles paroiſſent en calus, il faut les couper avec le feu & appliquer deſſus ce reméde ; délayez une livre de farine de froment avec du vin blanc, comme ſi vous vouliez faire de la boüillie ; faites-la cuire à petit feu, ayant ſoin de la toujours remuer ; faites fondre à part dans un pot de la poix de Bourgogne, ajoûtez-y de la térébentine & du miel ; faites-bien fondre le tout enſemble & le jettez modérement chaud dans la boüillie ; ôtez-la de deſſus le feu & y ajoûtez le bol en poudre ; mêlez bien le tout enſemble, verſez-le ſur un morceau de toile & l'appliquez chaudement ſur les Arrêtes.

ATTEINTE : les chevaux ſont fort ſujets de s'entretailler, c'eſt-à-dire, de s'attraper les pieds de devant avec ceux de derriere, ou bien ils s'attrapent les uns les autres, ou s'entremordent ſouvent juſqu'à s'emporter la piéce ſur la couronne du pied ou ailleurs.

Remédes. Si la playe eſt pleine d'ordure ou de pus, il faut la nettoyer & la laver avec du vinaigre & du ſel ; s'il y a quelque morceau de chair qui ſoit détaché ; on le coupe ; puis on fait durcir un œuf qu'on coupe en deux & qu'on poudre de poivre pour l'appliquer chaudement ſur le mal ſur lequel on l'attache avec une bande à laquelle on ne doit pas ſouffrir que le cheval porte les dents ni la langue : s'il ne guérit point la premiere fois, on recommence le lendemain.

Si le mal provient d'un trou qu'un cheval ſe ſera fait au-deſſus de la couronne par quelque accident, on lave le mal avec du vinaigre chaud, puis on remplit le trou de poivre & par-deſſus on met de la ſuïe de cheminée délayée avec du vinaigre & des blancs-d'œufs qu'on bat bien enſemble, & qu'on a ſoin de bien envelopper : on panſe ce mal pendant deux jours qui ſuffiſent pour le guérir. Si le trou eſt profond, prenez de la poudre à tirer & la délayez avec de la ſalive ; empliſſez-en l'atteinte & mettez-y le feu : réïterez la même choſe le lendemain & empêchez que le mal ne ſe renouvelle, & de temps en temps lavez-la avec de l'eau-de-vie.

Si la bleſſure ne guérit pas après ces remedes & qu'on craigne que le cheval ne ſoit en danger, par exemple, ſi l'atteinte eſt encornée, c'eſt-à-dire, ſourde, on ſondera la playe pour voir ſi le tendon n'eſt point bleſſé : ſi cela eſt, on fera une inciſion avec un raſoir, pour ſonder le mal plus avant & le guérir entiérement. On doit obſerver en ſondant, que ſi la ſonde deſcend entre la corne & le petit-pied, ou entre le petit-pied & le ſabot, il faut deſſoler le cheval ; c'eſt le remede le plus sûr pour faire tomber le tendon bleſſé ; autrement la gangréne s'y met & le cheval en meurt.

Quand le cheval eſt deſſolé, on fait une ouverture avec un bouton de feu qui pénétre juſqu'au tendon. On y inſére gros comme une bale à joüer à la courte-paulme, d'une compoſition faite avec ſix gros de ſublimé corroſif & deux gros d'aloës, le tout en poudre très-fine & détrempée avec eſprit de vin. On couvre ce compoſé d'une tente de filaſſe qui ſera chargée de *Baſilicum*. L'opération étant faite & l'emplâtre appliqué, on laiſſe ainſi le cheval cinq ou ſix jours ſans le panſer. Le lendemain on le ſaignera du cou, & le ſoir on lui donnera un

lavement composé d'herbes émollientes dont on fera une décoction. L'ordinaire du cheval sera de son moüillé mêlé de deux onces de foye d'Antimoine en poudre, pour tempérer l'ardeur du sang qui pourroit lui causer la fiévre, ce qui seroit très-dangereux.

Il se peut aussi que dans une atteinte le tendon ne soit pas blessé, & qu'il y ait seulement du pus dans la playe, ce qui se remarque par la sonde; alors on lave la playe avec du vin chaud, & on met une emplâtre d'*unguentum bellicum*, qui se vend chez les Apoticaires.

AVANT-COEUR, *Anti-cœur*, & par corruption, *An-cœur*; c'est une tumeur qui se forme à la poitrine vis-à-vis du cœur; elle paroît en dehors, & le cheval est triste, tient la tête panchée & le cœur lui bat sensiblement: Ces simptômes sont souvent accompagnez d'une grande fiévre, qui le tourmente extrêmement, quelquefois jusqu'à l'obliger de tomber à terre, à cause des défaillances qu'elle lui cause au cœur: elle est très-dangereuse, sur-tout quand on laisse rentrer la tumeur.

Remédes. Lorsque ce mal paroît, on ne peut trop tôt y apporter du reméde: on commence par donner au cheval un lavement composé de deux pintes d'eau, & deux poignées d'orge avec deux onces de sel policreste, le tout boüilli ensemble pendant un quart-d'heure, on le passe dans un linge, y ajoûtant une chopine d'urine de vache avec un quarteron de beurre frais, & autant d'huile de rhuë: on donne cette décoction au cheval deux fois par jour: ensuite on rase bien le poil qui est sur la tumeur, ce qui fera venir l'avant-cœur à supuration, & fera connoître l'endroit où il faudra le percer.

La tumeur étant percée, on la frotte tous les jours d'un onguent fait de quatre onces de basilicum & de deux onces de térébentine, on fait fondre le tout, on y ajoûte quatre onces de thériaque vieille, deux onces d'huile de rhuë, on mêle bien le tout sur le feu, & on en frotte tous les jours la tumeur chaudement.

D'autres observent cette méthode, ils percent avec une lancette le cuir sur l'avant-cœur en huit ou dix endroits, mettent dans les trous entre cuir & chair gros comme un ferret d'éguillette, de racine d'ellebore, & graissent bien le dessus du mal avec du beurre frais, huile de laurier & d'althea, le tout battu à froid, la tumeur viendra à supuration.

Le lendemain on donnera un lavement avec deux onces de policreste dans deux pintes d'eau où l'on aura fait boüillir de l'orge: ajoûtez-y un quarteron d'huile de laurier, & deux heures après donnez-lui le breuvage qui suit.

Prenez des baies de laurier, de geniévre & racine de zedoaire, de chacun deux onces; autant de galanga, deux onces & demi de gentiane, pareille dose de racine d'angelique, une demi-once de mirthe, & un scrupule de safran; on pulverise le tout finement & on en donne deux cuillerées au cheval dans une chopine de bon vin rouge délayé avec deux dragmes de thériaque ou d'orvietan; il faut avant la prise promener le cheval une demi-heure & autant après.

Au défaut de ce breuvage vous donnerez au cheval deux onces ou de poudre thériacale ou de bon orvietan dans une pinte de bon vin, ou bien on prend une once de thériaque délayée dans une pinte d'eau cordiale; il est bon de réïterer ce breuvage en plusieurs jours, soit qu'il ait la fiévre ou non.

Voici un autre lavement qui n'eſt pas moins ſpécifique que le premier. On prend des feuilles d'Imperatoire, de chardon-benit, de ſcabieuſe & de méliſſe; de chacune une poignée; deux onces de ſel prolicreſte pulveriſé; on fait une décoction du tout, qu'on coule; enſuite on y met un quarteron de beurre, & après avoir coulé le tout on le donne tiéde au cheval.

Comme l'avant-cœur eſt un mal fort preſſant & preſque toujours accompagné de défaillance de cœur, tout ce qui peut en purger le mal eſt bon, ſur tout l'eau cordiale dont voici la compoſition.

Il faut prendre une poignée de feuilles de méliſſe, autant d'*alleluia*, & pareille quantité de celles de chardon-benit; y ajoûter deux onces de racine d'angelique, & une de canelle pulveriſée; mettre le tout infuſer durant vingt-quatre heures, le couler & le donner en breuvage au cheval deux heures après qu'il a pris le lavement.

On doit auſſi lui tirer une livre & demie de ſang de la veine du coû; s'il paroiſſoit beaucoup oppreſſé après la ſaignée, il faudroit la lui réïterer auſſi forte que la premiere & continuer toûjours les lavemens.

Il eſt néceſſaire de promener le cheval attaqué de l'avant-cœur; ſi c'eſt dans un temps froid, on le tiendra chaudement afin de mieux faire agir les remédes. On le nourrira de ſon moüillé mêlé de ſouffre d'antimoine. S'il eſt degoûté on prend environ un verre de vinaigre ou de verjus, on y délaye deux onces de thériaque ou d'orvietan, & on lui fait prendre en breuvage.

Quelques-uns après s'être ſervi de l'ellébore, comme on a dit, mettent ſur la tumeur un emplâtre compoſé d'abſinte, de branche-urſine, de lierre terreſtre, de mauves, de ruë & de guimauves, le tout cuit & bien bouilli enſemble; cela réſout la tumeur; & pour fortifier le cœur du cheval, ils lui font prendre pendant huit jours de la poudre dont voici la compoſition.

Ayez de la gentiane, ariſtoloche, bayes de laurier, mirthe & raclures d'yvoire, les herbes bien ſéches & le tout mêlé enſemble & pulveriſé finement, mettez-le infuſer dans du vin & le donnez au cheval.

AVIVES : c'eſt une inflammation qui faiſant enfler les glandes d'auprès du goſier du cheval lui empêche la reſpiration; de ſorte qu'il court riſque d'être étouffé s'il n'eſt ſecouru promptement. Cette maladie vient aux chevaux, pour avoir été abreuvez dans le temps qu'ils ont trop chaud, ou pour avoir bû des eaux trop fraîches & vives, ou bien lorſqu'on les a trop pouſſez au travail & qu'on n'a pas eu ſoin entrant à l'Ecurie de les couvrir ou de les promener auparavant que de les y mettre.

On connoît qu'un cheval a les avives, lorſqu'il perd tout d'un coup l'appetit, ſe vautre, ſe couche & ſe leve ſouvent, ſe tourmente étrangement, qu'il a la tête baiſſée, les oreilles froides; la bouche chaude & ſéche, & qu'il paroît triſte.

Pliez en-bas l'oreille du cheval malade, & où en arrivera la pointe, arrachez-en du poil; ſi le poil quitte aiſément, c'eſt ſigne qu'il eſt tems de remedier au mal.

Remede. On prend des tenailles de Marechal, avec leſquelles on ſerre la glande où eſt le mal; on la bat avec le manche d'un brochoir, ou autre uſtancile de cette nature, juſqu'à ce qu'on juge qu'elle ſoit aſſez meurtrie, ou bien avec les mains ſeulement; on manie & broye les avives, juſqu'à ce

qu'on ſente que les tumeurs ſoient amolies : cela ſeul les diſſipe, ſans qu'il ſoit beſoin de les ouvrir, à moins que les glandes ne fuſſent ſi groſſes, qu'il y eût apparence que le cheval en dût être ſuffoqué ; & pour lors, afin de donner au cheval un plus prompt ſoulagement, on doit les ouvrir avec la lancette ; il faut couper de long les avives, & les arracher ; après mettez-y des drapeaux de lin trempez dans des blancs d'œufs, laiſſez-les repoſer trois jours, puis vous panſerez les avives comme les plaies ordinaires.

Ces tumeurs dangereuſes étant ainſi rompuës, il faudra ſaigner le cheval ſous la langue ou du flanc, & enſuite lui laver la bouche avec du ſel & du vinaigre, dont on lui ſoufflera auſſi dans les oreilles ; le ſel doit être bien broyé, pour mieux pénetrer : ou bien lui faire avaler demi ſeptier d'eau de vie avec une demi once d'orviétan.

Autre remede. Après avoir fait le reméde ordinaire des Maréchaux, qui eſt de rompre les avives au cheval, il faut le faire ſaigner du flanc, lui faire avaler demi ſeptier d'eau de vie, avec demi once d'orviétan, ou de thériaque.

Ou bien on lui fait prendre un breuvage compoſé de deux poignées de chenevis bien pilé, qu'on mêle dans une pinte de vin blanc, dans laquelle on met encore deux muſcades rapées avec ſix jaunes d'œufs, le tout bien battu enſemble ; après qu'il a avalé ce breuvage, il faut le promener au pas pendant une demie heure. Ces remedes réuſſiſſent toujours, pourvû qu'on n'ait point trop négligé les avives.

Quand elles preſſent ſi fort, que le cheval court riſque d'en être ſuffoqué ; pour lors il faut lui faire avaler le breuvage ſuivant.

On prend un gros de ſel volatil de tartre, une once de thériaque ou d'orvietan, on la met infuſer dans une pinte de vin rouge durant quatre heures.

Pour le guérir plus promptement, on pourra encore lui donner un lavement préparé ainſi. On prendra des feuilles de Mercuriale & de parietaire, de chacun une poignée, on les fera bouillir dans deux pintes d'eau réduites aux deux tiers ; on coulera cette décoction dans un linge qu'on preſſera fortement. Cette colature faite, on prend ſix gouſſes d'ail, on les pile après qu'elles ont infuſé dans la décoction ; on paſſe le tout enſemble dans un tamis : on y mêle ſix onces de miel, & demie-livre d'huile d'olive ; on y donne un bouillon ſur le feu, puis on le laiſſe refroidir, & on le fait prendre tiede au cheval.

Si ce lavement n'operoit pas ſuffiſamment, il faudroit lui mettre la main dans le fondement pour lui tirer la fiente. On peut mêler dans le lavement une chopine de vin émétique dans une pinte de décoction : il eſt bon de ſaigner le cheval du flanc ou de la langue ainſi qu'on le jugera le plus à propos.

Si pendant que les avives oppreſſent le cheval, on s'apperçoit qu'il ſuë, & que les membres lui tremblent, qu'il ſe tord le corps, & que la levre inferieure lui pend, c'eſt ſigne de mort.

Pour mollifier & réſoudre les avives, quelques-uns frottent long-temps & fortement les deux côtez des machoires, & le mal même, avec beurre frais & huile chaude, ou avec beurre frais, huile roſat & ſain-doux, le tout mêlé enſemble : enſuite ils couvrent le cou & le dos du cheval d'une bonne couverture afin de le tenir chaudement.

Nous avons dit qu'il falloit promener le cheval : mais s'il vient à tomber en marchant par l'oppreſſion des avives, il faudra avec une petite broche de

bois lui picquer le fond des narrines, de maniere qu'il en sorte trois ou quatre gouttes de sang, le cheval se levera incontinent.

Autre remede topique pour ramollir les Avives. Prenez deux onces de farine d'orge, mucilage de lin, guimauves, huile rosat, de nenuphar & de camomile, graisse de volaille, de chacun demi-once; mêlez bien le tout & en faites un onguent dont vous mettrez un emplâtre sur les Avives.

Le *Basilicum* ou le *Diaschilum* sont encore merveilleux.

On y employe aussi utilement un emplâtre fait d'onguent althea, oignon de lis, semence de lin, pois chiches pilez, poudre de reglise, farine de fénu-grèc & huile d'olive, le tout bouilli ensemble & bien incorporé.

BARBILLONS, ou *Barbes*. Ce mal est plus incommode aux chevaux que dangereux, puisque ce n'est qu'une petite excroissance de chair qui vient dans le canal de la bouche, sous la langue, dans l'intervalle qui sépare les barres; ce qui empêche le cheval de boire. Les bœufs & les vaches sont aussi sujets à cette incommodité, & on se sert du même remede.

Remede. On coupe ces Barbillons avec des cizeaux, le plus près qu'on peut. On les frote de sel & vinaigre, & ils se guérissent ainsi d'eux-mêmes.

BATTEMENT DE COEUR, maladie des chevaux qui se remarque aisément par le mouvement extraordinaire qui se fait à l'endroit qui est entre l'épaule & la sangle du cheval : de maniere qu'il semble que les côtes vont sortir.

Remede. L'on commence par saigner le cheval; & si après la saignée le Battement ne diminuë point, il faut la réiterer le même jour, & lui donner de bons lavemens & souvent, avec un breuvage fait avec une décoction de bourache, buglose, mélisse, de chacun une poignée; faites-en une chopine de décoction que vous ferez bouillir un demi quart d'heure, puis en l'ôtant du feu, vous y ajoûterez deux poignées d'oseille; on laisse refroidir le tout, & on le passe dans un linge, étant froid, on y met dissoudre une once & demie de conserve de roses, & une once & demie d'orvietan ou thériaque & dix grains de saffran; faites avaler ce breuvage tiéde au cheval; & deux heures après donnez-lui un lavement fait de cette maniere.

On prend des mauves, guimauves, parietaires, bourache, bettes, laituës, mercuriales, armoise, camomile, ruë & mélilot, de chacun une poignée: on fait une décoction du tout dans trois pintes d'eau que l'on fait bouillir un quart d'heure, on le passe & on jette le marc: remettez-le sur le feu & y ajoûtez une once & demie de policreste en poudre avec de la semence de lin & du fénu-grèc, concassé, deux onces de chacun : faites-les bouillir environ un quart d'heure, puis passez le tout, & mettez-y encore trois onces d'huile de laurier & autant de beure frais, & une chopine d'urine de vache, si cela se peut, puis donnez ce lavement tiede au cheval.

Il faut donner les lavemens de six en six heures, & le breuvage tous les jours : le cheval ne doit manger que peu; on lui donne du son mouillé, on le promene souvent au petit pas, le tenant en main; & quand son battement de cœur sera cessé & que le cheval sera bien remis, on le purgera avec une once & demie d'aloës pour un cheval ordinaire, & deux pour un qui est très-grand, une once d'agaric en poudre & une once d'Iris de Florence; mêlez le tout dans une pinte de petit lait & le donnez tiede au cheval, qui sera

bridé

bridé quatre heures avant la prise. Le lendemain le cheval se purgera; il faut le promener de temps en temps.

BLEIMES. Ce sont certaines meurtrissures ou inflammations qu'un sang corrompu cause dans le sabot entre la solle & le petit-pied.

Reméde. On ouvre d'abord le mal jusqu'au vif, afin d'en faire sortir la matiere, & on met dedans du baume ardent ou de l'huile de merveille, puis on enveloppe le sabot avec une rémolade composée de suïe & de térébentine; ou bien on y met un onguent dont voici la composition.

Ayez des cendres de farment une livre, même poids de suif & autant de sang de cochon; faites fondre le suif & y incorporez les cendres, puis le sang; laissez-bien chauffer cette composition, & l'appliquez ensuite sur les solles le plus chaudement qu'il est possible. Il faut bander le pied après l'avoir rempli de fiente de cheval, ce qui empêche que la matiere ne souffle au poil; si cela arrivoit, il seroit à propos de se servir d'eau vulneraire.

Si le mal s'opiniâtre, & que la matiere cause du ravage au pied, on ne balancera point à dessoler le cheval, on y mettra dessus de l'huile de merveille toute chaude, on enveloppera le pied de filasse, & on appliquera par-dessus une rémolade faite ainsi.

Prenez du jus d'absinte, de celui de plantain, de roses, de bourraches & de guimauves, de chacun trois onces; deux livres de vinaigre, demie-livre d'huile d'olive, six petites poignées de farine de froment, & demie-livre de branche ursine; faites boüillir le tout ensemble & le mettez sut le pied du cheval. Il faut tous les jours renouveller la rémolade, & nétoyer la playe lorsqu'on la panse.

Les Bleimes proviennent quelquefois des atteintes que les chevaux reçoivent, ou de petites pierres, ou du gravier qui s'écoule entre la solle & le fer; il n'en faut pas davantage pour la fouler & la meurtrir. Un fer mal posé peut aussi causer ce mal, qui fait souvent faire quartier neuf au cheval.

Il n'est pas difficile de guérir les Bleimes dès qu'elles commencent à paroître. Il n'y a qu'à parer le pied pour découvrir le mal & ôter la solle meurtrie; ensuite, pour meurir la matiere, on y applique dans un bon bandage sur des étoupes, un oignon de lys, de l'huile d'olive & de la poix de Bourgogne, à égale portion, qu'on a bien fait boüillir ensemble.

Le CAPELET est une tumeur tendre, mollasse & même mobile sous la main, qui naît à la pointe ou à la tête du jarret du cheval, où elle s'engendre d'une matiere flegmatique & froide; il ne fait point de douleur au cheval, & ne l'empêche pas d'agir; c'est seulement une difformité à la jambe.

Reméde. Il n'y a qu'à le frotter avec de bon vinaigre où on aura mis dissoudre du sel nitre, ammoniac ou commun, vitriol ou autre acide; ou y mettre une emplâtre de fiente de vache cuite avec des guimauves; ou simplement de la résine avec de la fiente de chévre; ou bien encore après avoir frotté le Capelet avec de l'eau-de-vie & de l'huile de noix bien battuës ensemble, on y met une emplâtre de sel ammoniac, de vin & de gui de chêne; & on renouvelle cette emplâtre jusqu'à ce que la tumeur soit dissoute.

La CATARACTE est une membrane ou pellicule qui s'engendre dans l'humeur aqueuse, entre l'humeur cristaline & la prunelle de l'œil du cheval.

La Cataracte noire eſt incurable; la claire qui eſt blanche, bleuë, griſe ou jaune, peut être ôtée par un Maréchal adroit, ou guérie & diſſoute par les collires & les remédes rafraîchiſſans où entrent la graine de lin & le miel, les jus de fenoüil, de vervêne & de liere, ſuc d'oignon, huile de papier & de lin, ſans que pendant tout ce temps le cheval mange d'avoine. *Voyez* Ongle en l'œil, & *Yeux*.

CERVEAU. Maladies du cerveau; les chevaux ſont ſujets à des fluxions d'humeurs qui leur tombent du cerveau par les nazeaux, & qui ſont quelquefois fort dangereuſes lorſqu'on les néglige : les unes ſont cauſées par quelque froidure que le cheval aura ſouffert, & la lymphe qui fluë pour lors, eſt claire & liquide.

Quelquefois ce mal eſt impliqué. c'eſt-à-dire, mêlé de quelque autre humeur plus mauvaiſe, & qui paroît viſqueuſe ou blanche, jaune ou ſanguinolente, quelquefois de mauvaiſe odeur; ces ſymptomes ſont plus mauvais que les premiers, car ſouvent ils ſont ſuivis d'une toux qui incommode fort le cheval, ou d'un rhume qui le morfond.

Reméde. Comme le premier écoulement n'eſt composé que d'un flegme dont le cerveau ſe décharge, il y en a qui donnent à mâcher au cheval malade de la racine de pyrethre ou de celle de ſtaphis aigre; ces plantes ont un acide capable d'émouvoir l'humeur ſuperfluë & de la faire fluër, ce qui ſoulage le cheval.

Le ſuc de la petite Eclaire mis par injection dans les nazeaux du cheval, eſt ſpécifique pour faire couler les mauvaiſes humeurs qui chargent le cerveau & qui proviennent de froid ; l'encens pulveriſé & mêlé avec du vin, opere le même effet, ainſi que l'ariſtoloche ronde infuſée dans du vin. Quelques-uns, au lieu de ſeringuer ces liqueurs dans le nez du cheval, lui levent la tête en haut avec la bride; & les lui font couler dans les nazeaux.

Lorſqu'un cheval a le cerveau refroidi, on prend une once de fenu-grèc, on le fait boüillir en eau de fontaine avec une livre de farine de froment; c'eſt la boiſſon ordinaire qu'il lui faut donner juſqu'à ce qu'il ſoit guéri.

CHICOTS, ne ſont autre choſe que des éclats de bois qui s'enfoncent dans les pieds des chevaux & percent la ſolle, de maniere que le petit-pied étant atteint, les chevaux en ſouffrent un mal inſupportable; ces bleſſures ſont dangereuſes ſi on les néglige.

Reméde. Un Valet doit arracher le Chicot ſi-tôt qu'il s'apperçoit que ſon cheval en a pris: c'eſt bon ſigne s'il en ſort du ſang; & s'il n'en ſort point; il continuëra ſon chemin ſi le cheval ne boite pas ; mais s'il boite, il n'y ſçauroit trop-tôt apporter du reméde : il doit donc s'en retourner incontinent à la maiſon, ou s'il en eſt éloigné, mener le cheval le plus doucement qu'il pourra, & à la premiere habitation le ſecourir en faiſant fondre dans la playe de la cire d'Eſpagne, pour empêcher qu'il n'y entre ni gravier ni bouë, juſqu'à ce qu'il ſoit arrivé à l'Ecurie. Là, il prendra de l'huile d'olive, de la térébentine & de la poix raiſine, le tout fondu enſemble & bien chaud, en mettra très-chaudement dans le trou du Chicot, le bouchera avec des étoupes, enveloppera le pied du cheval, & le laiſſera en repos juſqu'à parfaite guériſon.

Quelques-uns, lorſque le cheval eſt arrivé au logis, mettent d'abord ſur

le mal de l'eſprit de vitriol, & l'appliquent à froid; ou bien ils y mettent de l'huile de merveille & bouchent bien le trou avec du coton ou de la filaſſe & une bonne rémolade par-deſſus qu'ils empaquetent bien.

Si le mal eſt inveteré, ou que le Chicot ne paroiſſe point, on le découvre avec un boutoir, puis on ſonde doucement avec une plume pour en trouver le fond; enſuite on fait chauffer une cuillerée d'huile de merveille qu'on jette dans le trou & qu'on bouche avec du coton ou de la filaſſe, & par deſſus une rémolade: on panſe tous les jours ainſi le cheval, juſqu'à ce qu'il ne boite plus; il faut en le panſant, bien ſoigner de faire ſortir la matiere qui peut y reſter; & ſi la ſeconde fois qu'on le panſe la rémolade eſt trop ſéche, il en faut mettre de la nouvelle.

Lorſque le mal perce dans le pâturon, il n'en vaut que mieux; le pied en reçoit du ſoulagement: s'il ſort des eaux rouſſes au lieu d'une matiere blanche & liée, c'eſt une mauvaiſe marque. Si après avoir panſé un cheval quelques jours on n'y trouve point d'amandement, il faut ouvrir davantage le mal, cela ſoulagera le pied & fera que le reméde agira avec plus de force. Si ce Chicot eſt en un endroit fort dangereux, comme au bout ou à côté du bout de la fourchette, & s'il perce dans le petit-pied, il faut mettre autour du ſabot un reſtrainctif & un morceau de vieux-oing au-deſſus du talon ou pâturon & la rémolade dans la ſolle; on charge toute la jambe & toute la cuiſſe, ſi c'eſt de derriere, avec de la lie de vin; quand elle commence à s'échauffer, on l'épaiſſit avec de la farine, puis on y ajoûte une livre de miel, & tout chaudement on en charge tous les jours la cuiſſe malade du cheval.

Pour nourriture alors, on donne au cheval du ſon moüillé dans lequel on met deux onces de foye d'Antimoine un jour, le lendemain deux onces de poudre cordiale, & le troiſiéme jour rien que le ſon; le quatriéme jour on reprend le foye d'Antimoine, puis la poudre, & l'on continuë ainſi juſqu'à ce que le cheval ſoit guéri. Si l'os du petit pied eſt piqué bien avant, la cure en ſera longue & dangereuſe; il faut preſque toujours qu'il tombe en eſquilles, c'eſt pourquoi on le deſſolle; c'eſt l'expédient le plus ſûr: & ſi après deux jours qu'on s'eſt ſervi d'huile de merveille le cheval ne guérit pas, c'eſt une marque que le petit-pied eſt bleſſé dangereuſement: s'il en ſort du ſang après qu'on en a ôté la tente, c'eſt ſigne qu'il faut qu'il tombe en eſquilles.

Si-tôt que l'eſquille d'os ou quelque corps étranger a quitté ou quitte le petit-pied, le cheval ne boite plus, pourvû qu'il n'y en ait plus qu'une à tomber; mais la nature eſt longue à faire cette opération; & pour faire détacher une eſquille, on ſe ſert de ſublimé en poudre mêlé avec l'égiptiac qu'on applique deſſus; ou bien on prend du vitriol ou de l'aloës & de l'euforbe en poudre, autant de l'un que de l'autre, mêlé avec de l'eſprit de vin. On peut au ſecond appareil, lorſqu'on ſent qu'il y a eſquille à détacher & qu'on peut mettre le reméde deſſus, ſe ſervir de deux tiers d'opium & d'un tiers de ſublimé mêlé avec eſprit de vin, & en mettre ſur le mal avec un plumaſſeau frotté d'égiptiac par-deſſus: il faut bien ſoigner que la chair ne ſurmonte point lorſqu'il y a une eſquille à tomber, & que cette chair n'en couvre point l'ouverture: ſi cela arrive, mettez-y du ſublimé, il mange la chair; con-

tinuez toujours ainſi juſqu'à la chûte de l'eſquille en vous ſervant toujours de ſublimé & d'égiptiac pour mettre ſur le mal. Quand l'eſquille eſt tombée, il n'y faut mettre d'abord qu'un plumaſſeau moüillé d'eau-de-vie, & panſer ainſi tous les deux jours l'endroit d'où l'eſquille eſt tombée, juſqu'à ce que la chair ait couvert l'os.

Autres remédes pour les ſimples Chicots ou encloueures. Prenez de l'ortie commune, pilez-la bien avec de la vieille graiſſe de porc ; faites parer la corne, & ôtez le clou ou le Chicot ; vous remplirez le trou de cet onguent, & remettrez le fer.

Ou bien, il faut faire découvrir la playe, faire boüillir dans une cuillier de Maréchal de l'huile & du ſucre, le mettre dans le trou de la bleſſure, mettre quelque peu de ſuif par-deſſus, de crainte qu'il n'y entre quelque gravier, & ne point mener à l'eau le cheval qu'il ne ſoit guéri.

CORNE. Pour faire revenir la corne aux pieds du cheval qui la peut perdre par bien des maladies & accidens, prenez une demie-livre de cire neuve, un quarteron de térébentine, autant de ſuif de bouc & de mouton, un demi-quarteron de miel & autant d'huile d'olive ; faites boüillir le tout juſqu'à conſiſtance d'onguent, & frottez-en l'endroit de la corne au-deſſus de la couronne.

Quand la corne eſt ſeulement ſéche ou uſée, on y met du *Surpoint* pour la rétablir ; & le ſurpoint eſt la raclure que les Corroyeurs tirent de leurs cuirs imbibez de ſuif quand ils leur donnent la derniere préparation.

COUP. Quelquefois un cheval a les jambes enflées ; ce qui lui vient de quelque grand coup de pied, de quelque chûte ou du trop de travail, & d'une longue fatigue.

Remède. On guérit l'enflure ou le coup en prenant environ quatre pintes de vin rouge, qu'on fait boüillir doucement ſur un feu clair en le remuant toujours, & dès qu'il s'épaiſſit, on y jette deux livres de farine de froment, une livre de miel, & une livre de ſavon noir, le tout mêlé enſemble. Lors qu'on juge que cette eſpece d'onguent eſt dans ſa perfection, on en couvre l'endroit frappé, ou les jambes ſi elles ſont enflées, & ce remede ne manque point de produire un bon effet.

COURBATURE. Maladie cauſée par une chaleur étrangere qui vient aux chevaux pour avoir été ſurmenez ou pour avoir pris de mauvaiſe nourriture, ce qui leur cauſe des obſtructions dans les inteſtins & dans le poulmon, & donne les mêmes ſignes que la pouſſe.

Remède. On donne au cheval courbatu deux onces de foye d'Antimoine dans du ſon moüillé ; il faut leur en donner tous les jours juſqu'à ce que la courbature ſoit guérie. Si les chevaux ſont dégoûtez, on leur fera prendre l'armant dont voici la compoſition. Il faut prendre une livre de miel & le faire un peu chauffer, demi-verre de bon vinaigre & un peu de farine de froment cuite au four ; on mêle le tout enſemble, on le fait cuire doucement dans un pot, on y ajoûte de la canelle rapée, pour un ſol de clou de géroſle pulveriſé. Cette compoſition étant cuite, on la fait prendre au cheval.

Si ces remédes ne réüſſiſſent pas, ayez deux onces d'*Arum* ; laiſſez-le infuſer durant vingt-quatre heures dans du vin blanc ; il faut que cette plante

ait été prise avant qu'elle ait produit ses feuilles, la couper par morceaux, & la mettre sécher au four. Pour vous en servir, pulverisez-la subtilement, ajoûtez-y demie-livre de soulfre & deux onces de pas-d'âne, le tout en poudre & bien mêlé avec la précédente, puis on en donne deux cuillerées au cheval dans du son, une heure après qu'il a été bridé. Si la courbature ne se passe point, on pourra faire prendre au cheval demi-gros de thériaque, & six grains de safran en poudre.

COURBE, est une tumeur dure & calleuse qui vient en longueur au-dedans du jarret; elle est plus ordinaire aux chevaux de tirage qu'aux autres, parce qu'ils fatiguent plus du jarret.

Reméde. Le meilleur est le feu; cependant il ne guérit pas toujours le mal, mais il le resserre & empêche la courbe de grossir: il faut donner le feu légerement, & faire ensorte que les raies soient en couleur de cerise; puis, dessus toute la partie qui a eu le feu, on met de la poix noire fort chaude, & de la bourre sur la poix; on laisse tomber l'escarre, puis on bassine les playes avec de l'eau-de-vie.

Autre reméde. Lorsqu'une courbe est récente, on peut la dissoudre en y appliquant une emplâtre de mercure sous une plaque de plomb frottée de vif-argent, ou quelque autre topique resolutif où le mercure est employé.

Si on a négligé la courbe dans son commencement & que le cal qui la couvre se soit endurci, on se servira d'emplâtre de *Galbanum*; ce reméde est plus puissant que le précedent, & peut, par ses parties âcres, briser & dissoudre la courbe.

On peut encore y ajoûter l'Antimoine en poudre, & toutes ces emplâtres font croître des pustules sur la tumeur d'où sortent les mauvaises eaux qui y sont enfermées.

Autre reméde. Il faut prendre du verd de gris, du mercure & du soulfre, de chacun trois gros, deux gros de cantharides, autant d'euforbe, pulveriser le tout subtilement, l'incorporer avec huile de laurier & en faire un onguent qu'on applique sur le mal avec un bandage.

COURONNE. La couronne du pied du cheval est sujette à plusieurs infirmitez qui portent le nom de cette partie où elles se jettent: ce sont ordinairement des eaux & des restes de quelqu'autre mal survenu au pied du cheval.

Pour y remédier il n'y a donc qu'à dessécher ces eaux; pour cela on prend de la cendre de papier & du tabac rapé, autant de l'un que de l'autre; on met l'un & l'autre dans de l'huile d'olive, on bat bien le tout & on l'applique à froid sur le mal avec de la filasse par-dessus.

Quelques-uns prennent des feuilles de camomile, racine d'ortie & feuilles de liere, à dose égale; une livre d'huile d'olive & un verre d'esprit de vin: ils font cuire le tout ensemble à petit feu, ils y mêlent du verd-de-gris & de la noix-dé-gale en poudre, ils incorporent le tout & achevent de le faire cuire jusqu'à ce qu'il soit réduit en consistance d'onguent, puis ils en frottent la couronne & la guérissent.

La CRAMPE se passe presque toujours en faisant un peu aller le cheval; mais s'il continuë à traîner la jambe, il n'y a qu'à lui laver & frotter le jarret.

CRAMPONS, c'eſt un mal qui vient à la partie de devant du pâturon & ſur les deux tendons, & s'étend juſqu'à l'ongle. Ce mal eſt dangereux & cauſe ſouvent de la douleur au cheval, & le fait boiter.

Les crampons viennent aux chevaux de quelque coup qu'ils ont reçû ou de ce qu'ils ont travaillé trop; alors il s'y amaſſe des humeurs flegmatiques.

Remédes. Quand la tumeur eſt douloureuſe elle eſt mal aiſée à guérir : cependant pour arrêter les humeurs qui y tombent, il faut tirer du ſang au cheval à la veine au-deſſus du genou, lorſque les crampons ſont récents; mais ſi le mal vieillit & qu'il ne ſuppure plus, on le ſaignera de la pointe du pied.

Enſuite on raſe le poil de deſſus la tumeur, & on y met quelque cataplaſme réſolutif, comme celui dont voici la compoſition.

Prenez feuilles de mauves, guimauves, violettes, branche-urcine, de chacune une poignée; faites-les cuire en eau avec beurre vieux, huile roſat & graiſſe de veau, de chacun une once; ajoûtez-y un demi-gros de ſaffran, & laiſſez bien boüillir & réduire le tout juſqu'à conſiſtance d'onguent, & appliquez-le ſur le mal.

Ce cataplaſme ſert pour adoucir & arrêter la fermentation des humeurs qui s'y jettent : après cela ſi la tumeur ne ſe diſſout pas, on ſe ſervira de l'onguent que voici.

Prenez du galbanum & ammoniac diſſous en vinaigre, ſtorax liquide, cire, réſine, encens, hiſſope, baïes de laurier, de chacun une once; une once & demie de poix, autant peſant de vin blanc, & ſix onces de thérébentine; pulveriſez tout ce qui peut ſe réduire en poudre, mêlez le tout & le faîtes boüillir & réduire en onguent dont vous ferez un emplâtre.

CRAPAUDINE. Ulcere qui naît au-devant des pieds des chevaux, & plus haut que la couronne.

Reméde. S'il y a inflammation ou enflure, on prend quatre onces de cumin, huit gros de thérébentine, autant de gomme Arabique, de la farine de lin & du vieux lard, de chacun deux onces, quatre onces de gomme-adragan, autant de camomile & de roſes, & une demie-livre de miel : on pulveriſe toutes les drogues, on les mêle & on les fait cuire dans deux pintes de vin, le laiſſant réduire en conſiſtance d'onguent dont on frotte le mal ſoir & matin le plus chaudement qu'il eſt poſſible.

On y employe auſſi le ſavon noir avec l'eſprit de vin : ou bien, prenez une livre de couperoſe blanche ou de vitriol, autant de ſalpêtre, mettez-les dans un pot verniſé avec quatre pintes d'eau, faites-le boüillir & réduire à moitié, & gardez cette eau pour vous en ſervir juſqu'à ce que la crapaudine ſoit guérie.

CREVASSES : ce ſont effectivement de petites fentes qui croiſſent au plis des pâturons, ce qui vient d'une humeur âcre & maligne qui les fait ouvrir en s'évacuant; ce mal ſent extrêmement mauvais, fait boiter le cheval tout d'un coup & lui eſt fort ſenſible.

Il y a pluſieurs ſortes de crevaſſes, les unes plus grandes & ſemblables à de petites croutes en forme de galle; quelques-unes ſont ſéches; d'autres humides jettant des eaux très-puantes. Les crevaſſes viennent en Hyver lorſque les chevaux cheminent dans l'eau ou dans la bouë, & qu'on néglige de leur

nétoyer les pâturons. Elles se forment aussi lorsqu'en Eté les chevaux restent dans une écurie où on laisse croupir le fumier.

Remédes. Rasez d'abord les endroits où paroissent les crevasses, puis frotez-les d'hüile de chenevis, ou de lin, ou d'esprit de vitriol.

Ou bien, prenez autant d'eau-de-vie que d'huile de chenevis, agitez-les bien ensemble dans une petite bouteille, & frottez-en les crevasses, elles guériront.

Pour aider à les dessécher, on fera un onguent composé de suïe, de verd-de-gris & de miel, le tout boüilli ensemble; & lorsqu'on l'aura retiré de dessus le feu, on y mettra de la chaux finement tamisée, & on l'appliquera sur le mal.

Ou bien, on lave les crevasses soir & matin, de son & de vin tiéde; on les frote d'un onguent fait avec cendres & chaux-vive, autant de l'un que de l'autre, mêlez avec du miel & de bon vinaigre.

D'autres lavent le mal avec de l'eau de lessive & savon noir; puis après l'avoir bien essuyé pendant cinq jours soir & matin, il les frottent de beurre & d'*Althea* boüillis ensemble.

Il y en a qui mettent dessus un emplâtre composé de figues séches & de sel pilé, de chacun six onces, & de senevé pulverisé, le tout mêlé ensemble & délayé dans de bon vinaigre.

On peut encore dessécher les crevasses en les frottant deux fois le jour de vin chaud, dans lequel on aura fait boüillir des roses séches, de la camomile, anis, sauge, écorces de grenades & absinte, de chacun une poignée, & le tout cuit ensemble.

Ou bien, on fait un onguent avec suc de lierre & huile de noix, de chacun six onces; cire neuve & thérébentine, de chacune trois onces; huile d'euforbe, encens pulverisé & mastic, de chacun une once; deux livres de lard battu avec vinaigre, le tout boüilli ensemble & réduit au tiers; étant cuit on y ajoûte demie-livre de miel qu'on y incorpore bien avant que de s'en servir, ce reméde est specifique.

DE'GOUST : on appelle un cheval dégoûté, non seulement quand il ne mange point du tout, mais aussi quand il mange beaucoup moins ou beaucoup plus mollement qu'à l'ordinaire, ne faisant que tâtonner & éparpiller son avoi-ne; c'est au Valet à y être tous les jours attentif.

Le dégoût vient au cheval, ou d'avoir été trop poussé au travail, ou d'humeurs âcres & malignes qui se jettent sur la bouche.

Remédes. Faites-lui manger force raves ou raiforts avec les feuilles, ou bien, des bettes-raves cuites trempées dans le vinaigre; ce reméde lui fera revenir l'appetit. L'herbe qu'on appelle presle ou queuë-de-cheval y est encore fort bonne.

Quand le dégoût des chevaux est causé par des petits cirons qui sont au-dedans de leurs lévres dessus & dessous, & qui leur causent de la demangeaison, ce qu'on remarque lorsque les chevaux se frottent continuellement les lévres contre la mangeoire; pour y remédier, on coupe la premiere peau au-dedans des lévres, où sont les cirons, avec un bistouri, & on frotte la plaïe avec du sel & du vinaigre : Si le cheval n'a point encore repris goût après ces remédes, il faut pour ôter la cause interne du mal, le saigner au palais & lui

donner deux picotins de son moüillé après la saignée.

On peut encore lui donner quelques lavemens rafraîchissans avec une décoction de bonnes herbes, & ensuite un armant composé d'une demie-livre d'huile rosat, d'une mie de pain rassis, de muscade, d'orvietan & de canelle, une demie-once de chacun, mettez le tout en poudre & le lui faites prendre avec un peu de vinaigre.

Autre reméde. Mettez dans deux verres de verjus ou de vinaigre sept ou huit gousses d'ail concassées & deux onces de sel menu & une demie livre de miel, le tout bien mêlé & remué, & frottez-en les gencives, les lévres & la langue du cheval.

Une once d'*Assa-fœtida* enveloppé dans un linge ou des étoupes qu'on lui donne à ronger, est encore très-bonne pour le ragoûter.

D'autres ne font que mettre entre les dents mâchelieres du cheval une branche de laurier ou de figuier de la grosseur du pouce, pour qu'il la mâche; ensuite ils frottent cette branche de miel commun ou de vinaigre rosat, & la lui redonnent à mâcher pour lui faire revenir l'appetit.

DEMANGEAISONS. Il survient aux chevaux des demangeaisons aux jambes, ou lorsqu'ils sont vieux, ou quoique jeunes, quand après avoir bien travaillé ils ont eu un peu de repos, ils se frottent les jambes jusqu'à emporter le poil. Cette incommodité est causée par des sérositez âcres, par des cirons & des vers qui s'engendrent dans le cuir des animaux; cela vient aussi d'une trop grande fermentation de sang, qu'on abat par la saignée, & les remédes rafraîchissans.

Ou bien, on fait une mixtion de deux onces d'euforbe en poudre, qu'on met infuser dans une pinte de bon vinaigre, pendant six heures sur les cendres chaudes, puis on en frotte deux fois seulement l'endroit où est la demangeaison, & elle se passe. Il est bon après l'application de ce reméde, de saigner le cheval aux arcs, si la demangeaison est aux jambes de devant; ou du plat des cuisses, si c'est à celles de derriere.

Les Pillules de cinabre sont encore spécifiques ainsi que le foye d'Antimoine; ou bien il faut prendre une poignée de sel policreste, le donner au cheval dans du son moüillé tant que dure la demangeaison, & le baigner ensuite; tous ces remédes sont rafraîchissans & calment la fermentation du sang qui cause le mal.

Quant à la nourriture du cheval, elle sera de son moüillé : on aura soin de lui ôter l'avoine & de le purger, lorsque la demangeaison sera tout-à-fait passée.

DESCENTE ou *Hernie* : on la connoît par l'enflure des bourses du cheval qui sont quelquefois grosses comme la tête : ce mal leur vient par les trop grands efforts qu'on leur fait faire, soit au trot ou à la course, ou lorsqu'on les pousse trop rudement dans le harnois.

Remédes. Les descentes ne sont pas toujours douloureuses; quelquefois elles causent une douleur piquante à l'aine, sur-tout au commencement qu'elles se forment. Dans les grandes descentes le cheval est toujours fort resserré du ventre, c'est pourquoi il faut lui donner un lavement laxatif.

On prend trois poignées de mélilot, autant de pariétaire & pareille quantité de camomile, on les met dans deux pintes d'eau qu'on fait boüillir & réduire

à moitié : on passe cette décoction, on y mêle demie livre d'huile d'olive, une chopine de verjus, un quarteron de miel & deux onces de casse : on mêle le tout ensemble, & on le donne tiéde au cheval : ensuite le Maréchal lui fait rentrer les parties tombées ; si elles se replacent aisément, il n'y a rien à craindre. Il faudra seulement y appliquer ce remede.

Prenez demie livre de cendre de sarment, trois onces de miel, quatre onces d huile d'olive, six échalottes, deux onces de beurre frais, quatre onces de plantain, deux onces de suif & deux livres de vin blanc ou décoction de pois chiches ; faites un peu bouillir le tout, remuez-le bien & l'appliquez chaudement sur les bourses du cheval.

Il faut pour cela faire un sac en rond, y mettre des étoupes tout au tour, & sur ces étoupes la fomentation dont on vient de parler. On applique ce reméde jusqu'à trois fois pour rétablir les parties dans leur situation ordinaire.

La DIARRE'E est une sorte de flux de ventre où les humeurs se vuident sans ulcerer les boyaux ; elle vient aux chevaux pour avoir eu froid, ou pour s'être trop échauffé au travail, ou avoir trop pris de fatigue, ou bien lorsqu ils boivent incontinent après qu'ils ont mangé de l'orge, ou pris quelque mauvaise nourriture.

Remédes. Il ne faut point négliger la Diarrée, parce qu'on risque de perdre le cheval : il est bon aussi de ne la point arrêter tout d'un coup, parce que croïant faire un bien, on causeroit du dérangement dans le corps du cheval : il est bon de laisser un peu agir la nature.

On y remediera en le nourrissant de bon foin & ne lui donnant à boire que de l eau échauffée & non cruë, ou d'une eau mêlée de farine de froment & de poudre de grains de raisins brûlez.

Ou bien, prenez des fleurs d'épinevinette dans la saison, ou du fruit qui n'est pas encore mûr, mettez-les dans de la pâte avec eau de rhuë ou graine de patience ; ajoûtez-y un peu de vin, de l'écorce de grenade pulverisée, & du suc de plantain, formez du tout des pillules que vous donnerez au cheval.

Quelques-uns lui font prendre de la poudre de corne de cerf ou de galle brûlée, ou de la poudre de coriandre infusée dans du vinaigre avec eau de pluye. Les nefles ou les cormes non mûres sont encore très-bonnes ; il faut les hacher & les faire avaler au cheval dans du vinaigre.

Les poudres de Balaustium, de spodium, de bol-d'armenie ou de gomme arabique sont très-bonnes ; de même que la décoction de prunelles ou de racice d'épine-blanche, ainsi que les pillules dont voici la composition.

On prend dix gros de roses-séches, six de semence d'oseille, graine d'acacia, rhue, coriandre pulverisée & infusée dans le vinaigre, de chacun deux gros & demi, gomme-arabique, sang de dragon de chacun un gros & demi & deux gros d'amidon, le tout en poudre & bien mêlez ensemble ; on en donne au cheval une once à chaque fois.

DISSENTERIE ; c'est un flux de ventre plus dangereux que le précedent : Il est toujours suivi de sang avec corrosion des intestins, on le connoît lorsque le cheval se plaint, qu'il fait diverses contorsions, que sa fiente est mêlée de sang & qu'elle ressemble à des raclures de boyaux..

Reméde. Ce mal vient au cheval pour avoir eu trop chaud ou trop froid : dans le premier cas on le saigne de la veine du cou, & pour breuvage on lui

donne du ſuc de plantain, de la fiente de chevre & du vinaigre, le tout mêlé enſemble; ou une décoction d'écorce de chêne, c'eſt-à-dire de cette écorce deliée qui eſt entre la groſſe écorce & le bois, mêlée dans une pinte de vin.

Quelques-uns ſe ſervent de ſemence de rhuë pulveriſée, qu'ils mettent dans du vinaigre ou du vin : d'autres recommandent pour ce mal la décoction de chicorée ſauvage, de plantain, d'oſeille & d'écorce de grenade mêlées enſemble dans de l'eau. La coriandre pilée, le bol d'Armenie & le ſang de dragon mis en poudre y ſont ſpécifiques.

Si la diſſenterie vient de froid, on leur donne à boire une décoction faite avec farines de chataignes ou de féves dans du gros vin : il y en a qui emploïent la poudre de cumin, ou d'anis rôti, qu'ils mêlent dans une décoction de rhuë, ou de myrte & eau de plantain : il faut une pinte ou trois chopines de breuvage ſelon que le cheval malade eſt plus ou moins gros.

Si ces breuvages n'arrêtent pas la diſſenterie, on y employe les lavemens : & pour cela prenez feuilles de rhuë une bonne poignée, quatre jaunes d'œufs durs délayez & ſuc de plantain : faites bouillir le tout dans trois chopines d'eau & le donnez tiede au cheval.

D'autres font une dédoction de tête de mouton, eau d'orge & jaunes d'œufs durs, ou eau de pluye; il n'importe : ils y mêlent de la rhuë, du myrte & des calices de gland, & laiſſent bouillir le tout, puis le donnent tiéde au cheval.

DISURIE, ou *flux-d'urine*. Le flux d'urine n'eſt pas moins dangereux aux chevaux, que la rétention, ſi l'on n'y remédie auſſi-tôt. Ce mal vient du trop grand travail, & particulierement aux jeunes chevaux, qui pour lors ſont extrémement échauffez.

Remédes. Pour le guérir, il faut éteindre la chaleur qui le cauſe, leur ôter l'avoine, & ne les nourrir que de ſon mouillé : il faut leur donner d'abord un lavement rafraîchiſſant, compoſé d'une poignée de chicorée ſauvage, d'autant de poirées ou betes, de mauves, de guimauves, de pariétaire & de camomile, qu'on aura fait bouillir dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines, où l'on aura mis deux onces de miel roſat, & trois cullerées d'huile d'olive ou de noix.

Le lendemain de ce lavement on ſaignera le cheval, le jour d'après la ſaignée on lui réiterera le lavement, & on le ſaignera une ſeconde fois le jour ſuivant : on tire deux livres de ſang à chaque ſaignée.

Cette pratique obſervée, on prendra du bol de Levant réduit en poudre, environ une poignée, qu'on mettra dans deux pintes d'eau qu'on aura fait bouillir, & le tout étant mêlé dans un ſeau d'eau commune, on le donnera à boire au cheval, le plus chaud qu'on pourra, & ce ſera la ſeule boiſſon qu'on lui donnera ſoir & matin; ſur tout qu'on ne la lui épargne pas toutes les fois qu'il voudra boire; ce qui lui arrivera ſouvent, à cauſe de la grande alteration qu'il a dans les entrailles; car plus il en boira, plûtôt il ſera guéri. Lorſqu'il piſſera à ſon ordinaire, on le remettra peu-à-peu à l'avoine & au travail.

EAU. Il ſurvient quelquefois des eaux aux jambes des chevaux qui ſont très-dangereuſes ſi on n'en ſçait arrêter le cours : elles ſont jaunes pour l'ordinaire & puantes, & on ſe ſert d'acides pour les guérir.

Mais avant que d'en venir-là, on commence par ſaigner le cheval à la veine du cou, puis tous les matins durant huit jours on lui fait avaler le breuvage qui ſuit.

Prenez environ dix onces de salsepareille, mettez-la dans un pot que vous boucherez bien, après y avoir ajoûté quatre pintes d'eau ; laissez infuser cela sur la cendre chaude pendant douze heures.

Cela fait, laissez cuire cette infusion à feu lent, jusqu'à ce qu'elle soit diminuée d'un quart ; coulez-la ensuite & la donnez à boire au cheval : Il en faut une pinte chaque jour, & après qu'il a pris ce remede qui le fait suer, on applique sur les jambes malades l'emplâtre dont voici la composition.

On prend de la poudre à tirer, du verd de gris, de la couperose, de chacun quatre onces ; deux onces de noix de galle en poudre ; on mêle le tout, on y ajoûte deux livres de vieux-oing, puis on le fait bouillir en le remuant, ensuite on y met une once de sublimé corrosif & deux verres de l'esprit de vin, & lorsque cette miction est réduite en onguent, on s'en sert pour guérir les eaux.

C'est pour l'ordinaire aux pâturons, aux boulets & quelquefois entierement sur la jambe que paroissent ces mauvaises eaux, qui deviennent très-dangereuses lorsqu'on les néglige. Elles sont toujours précedées de quelques enflures qu'on dissipe en frottant l'endroit avec une décoction de souffre & d'urine.

Ces eaux se guérissent encore avec une eau composée d'une livre & demie de couperose-blanche & d'autant d'alun, le tout boüilli & réduit à moitié.

Quelques-uns pour dissiper l'enflure qui précede souvent ces eaux malignes, frottent l'endroit avec une éponge qu'ils ont fait boüillir en eau de lessive mêlée de nitre, sel & vinaigre, ou avec une éponge seulement imbibée d'eau de savon noir ou d'eau de chaux, le plus chaudement qu'il est possible. D'autres frottent l'enflure avec huile d'euforbe mêlée de poivre, & y appliquent un emplâtre fait avec huile d'anis, cire & hysope séche ; ou composé de poix-résine & de térébentine, de chacune parties égales, boüillie dans du sain-doux ou huile d'olive.

EBULITION de sang. On voit souvent de certaines petites enlevûres qui surviennent aux chevaux, & qui font toujours plus de peur que de mal ; car on les prend quelquefois pour du farcin, lorsque ce n'est qu'une ébulition de sang : Voici le reméde.

Il n'y a qu'à faire manger du son au cheval, en y mêlant du foye d'Antimoine, une once par jour ; il se sentira bien-tôt rafraîchi, & les ébulitions disparoîtront.

Quoique ce mal vienne d'une grande abondance de sang, qui excite par tout le corps une chaleur extraordinaire : cependant il ne faut saigner le cheval que quand le reméde ci-dessus ne fait point effet ; car souvent la saignée fait rentrer les ébulitions & donne la fiévre au cheval : ce n'est donc que quand le mal s'opiniâtre qu'il faut de nécessité pour calmer & purifier le sang, avoir recours à une petite saignée.

Si par l'événement elle se trouvoit faite mal à propos ou sans fruit, il faudroit donner au cheval le lavement qui suit.

Ayez des feuilles de mauves, guimauves & pariétaires, de chacune deux poignées ; faites-les boüillir dans deux pintes d'eau commune, coulez la décoction, & en prenez trois chopines ; laissez-y dissoudre une demie-livre de miel ordinaire, mêlez-y deux onces de sené infusé, & donnez ce lavement au cheval.

Une heure après prenez un demi-feptier de vin ; mettez-y une once d'orvietan ou de theriaque, & donnez ce breuvage au cheval.

Le foye d'Antimoine eft encore excellent, on en met une once chaque jour dans du fon moüillé qu'on donne au cheval pour nourriture ; d'autres y mêlent une once & demie de criftal mineral. Lorfque le mal eft paffé, on purge le cheval.

ENCASTELURE. C'eft quand les talons font étrécis ou preffent fi fort le petit-pied ; que le cheval boite ou ne marche pas à fon aife.

Ce mal eft quelquefois héréditaire au cheval ; ou il lui vient parce que le pied n'a pas affez de nourriture à caufe de quelque accident qui fera furvenu aux épaules ou aux bras du cheval ; ou parce qu'on aura laiffé trop deffécher le pied, ou enfin par l'ignorance du Marêchal qui ouvrant trop les quarts & retranchant trop de l'ongle, eft caufe qu'il fe retrecit & fe defféche, ce qui rend le pied du cheval difforme & mauvais.

Les chevaux les plus fujets à l'encaftelure font ceux qui ont le pied cerclé, ou qui font trop hauts ou trop forts de talon.

Remédes. Tenez toujours la corne du pied du cheval molle & fraîche, & les talons bas ; ferrez-le avec des demi fers ; & comme le cheval encaftelé a toujours le pied malade, douloureux, on le lui met plufieurs fois par jour dans de l'eau chaude, où l'on a fait boüillir du fel jufqu'à ce qu'on fent qu'il n'y a plus de chaleur.

Enfuite on y applique une charge faite avec fon, vieux-oing & gros vin, le tout boüilli & mêlé enfemble ; ou avec farine de froment cuite en eau, jufqu'à ce qu'elle foit réduite en boüillie & on y ajoûte du fain-doux qu'on fait peu boüillir.

Ou bien, prenez deux onces de cumin pilé, trois onces de miel, deux onces de cire jaune & fix onces de fain-doux ; incorporez le tout, & le faites boüillir un peu ; après cela ajoûtez-y du vin tant que vous jugerez à propos ; remettez cette mixtion fur le feu, mêlez-y un peu de cerufe, & quand le tout fera fuffifamment chaud, mettez-en fur le pied du cheval.

Si l'encaftelure n'étoit point douloureufe & que le cheval eût feulement le talon abaiffé & l'ongle taillé en pointe, on fe contenteroit de l'envoyer paître la nuit dans un pré jufqu'à ce que les talons foient élargis & fortifiez, & que les pieds foient rétablis, parce que la rofée fait croître la corne & la rend ferme.

EFFORT DE REINS. Les chevaux de caroffe & de tirage y font affez fujets ; quand vous les verrez feindre des reins, couvrez-les d'une grande peau de mouton, rafez-les à l'endroit de la partie douloureufe & appliquez-y à froid un emplâtre compofé de bol, grande confoude, galbanum, fel ammoniac, fang de dragon, maftic & oliban par portion égale, le tout bien pulverifé & mêlé avec des blancs-d'œufs & de la farine de froment. Au furplus, voyez *Entr'ouvert.*

ENCLOUEURES : cet accident furvient au cheval, pour avoir été piqué jufqu'au vif en le ferrant, ou quand il a pris quelque clou en ruë qui lui a entré dans la fourchette : Voyez *Chicots*, & vous fervez des mêmes remédes.

Ou bien, prenez de la cire neuve, de la gomme élemy, de la poix de Bourgogne & de la térébentine de Venife, deux onces de chacun, quatre gros de

maſtic & autant de ſtorax ; pilez tout cela dans un mortier chaud, & faites-en un onguent que vous appliquerez avec de la filaſſe & un bandage ſur l'encloueure après que vous l'aurez découverte, ſi elle ne paroît pas.

ENFLURES des flancs viennent au cheval pour avoir mangé trop d'orge, du mauvais foin ou quelque autre choſe de méchant ; ſi l'on n'y remédioit promptement, le cheval ſeroit ſouvent en danger de mourir.

On y remédie par une décoction faite de mauves & de branche urſine, avec du ſon qu'on fait bien boüillir dans deux pintes d'eau ; on la paſſe dans un linge, puis on y met infuſer du ſel, auquel on ajoûte du miel & de l'huile d'olive, ou de noix, le tout mêlé enſemble, dont on donne un lavement au cheval. Cela fait, on prend un bâton dont on frotte rudement le ventre du cheval ; & crainte que venant à rendre trop tôt ſon lavement, les matieres qui ſont au-dedans & qui cauſent cette enflure, n'ayant pas eu le temps de ſe détremper avec la décoction, pour ſortir hors du ventre en même temps, il faut ſoigner de lui boucher le fondement avec des étoupes, puis le prendre par le licol pour le promener pendant une demie-heure, après quoi on lui laiſſera le fondement libre, pour mieux vuider ſes excrèmens ; ce qu'il fera avec entiere guériſon.

ENFLURE aux jambes. *Voyez* Coup & jambes enflées.

ENFLURE de teſticules. *Voyez* Teſticules & Deſcente.

ENTORSE ou *Mémarchure*, ſe dit d'un effort violent que le cheval s'eſt fait au boulet ; il faut y remédier, ou bien un cheval court riſque d'être eſtropié : les chemins trop rudes & raboteux, les ornieres ſont ſouvent les endroits où arrivent ces diſlocations du boulet. Les entorſes aux jambes ſont plus aiſées à guérir qu'à celles de devant.

Remédes. On prend gros comme un œuf de couperoſe, qu'on fait infuſer à froid dans une pinte d'eau, dans laquelle on trempe un linge plié en forme de compreſſe, dont on entourre tout le boulet, & qu'on lie avec une envelope qu'on met deſſus, le tout appliqué froidement ; ce qui ſe réïtere de ſix heures en ſix heures, & l'on continuë juſqu'à ce que le mal ſoit guéri ; cela va ordinairement à deux jours ; mais pour cela il ne faut point avoir laiſſé refroidir le pied du cheval : ſi on n'a point de couperoſe, on ſe ſert d'eau-de-vie ou d'eſprit de vin, ou bien du cataplaſme que voici.

Prenez une chopine de vin blanc, une demie-écuelle de farine de froment, avec une demie-livre de miel & trois onces de ſain-doux ; mêlez-bien le tout & le faites boüillir, puis l'appliquez ſur l'entorſe.

D'autres font ſaigner le cheval du côté oppoſé à l'entorſe, & donnent pour reméde l'emplâtre dont voici la compoſition.

Il faut prendre trois oignons, les bien faire cuire entre deux cendres après en avoir ôté les premieres enveloppes, enſuite les mêler avec farine d'orge & une demie-livre de miel, puis faire de tout une boüillie qu'on applique ſur l'entorſe.

Ou bien, ayez de la térébentine, feuilles de ciprès & de ſaules, & racines de guimauve ; faites-les bien cuire en eau, où vous ajoûterez de la farine d'orge délayée & du ſain-doux ; faites-en une boüillie dont vous vous ſervirez en guiſe de cataplaſme.

D'autres prennent de la farine folle qui vole dans les moulins, & qui s'at-

tache aux murs, du mirte & de la noix de galle pulverisée, avec suif de mouton & vinaigre ; ils font cuire le tout, & employent cette emplâtre chaudement.

Autrement, prenez de la farine d'orge, bol-armenic, sang-de-dragon & térébentine ; faites cuire le tout en forme de boüillie, & en formez un cataplasme que vous mettrez sur la jambe disloquée.

Si tous ces remédes ne guérissent pas le cheval, il faudra environner le boulet de rayes de feu sans percer le cuir, pour y appliquer le reméde que voici.

On prend de l'huile de laurier, huile rosat, de cumin & de camomile, de chacun trois onces, demie-livre d'huile d'olive, pareille dose de sain-doux, térébentine & huile d'aspic, de chacune une once ; on fait fondre le tout à petit feu en le remuant avec une spatule ; & lorsque ces drogues sont fonduës & bien incorporées, on en frotte chaudement le boulet du cheval tous les deux jours, jusqu'à ce que cet emplâtre ait fait escare : pour guérir les playes faites par le feu, on les frotte avec eau-de-vie ou de la poudre d'alun brûlé.

Au surplus, voyez *Nerf-feru.*

ENTR'OUVERT. Les chevaux s'entr'ouvrent quelquefois, lorsqu'ils font des efforts violens.

Reméde. Quand l'épaule d'un cheval est entr'ouverte, il faut y remédier au plutôt ; & pour cela on fait nager le cheval à sec, ensuite on le saigne au cou du côté dont il est malade, ensuite on lui applique une emmiellure faite de cette maniere.

Emmiellure pour effort d'épaule ou de hanche. Prenez demie-livre de cumin, autant de farine de lin, quatre onces de gomme Arabique, deux onces de gomme Adragan, camomile, roses rouges, de chacun deux onces, térébentine & miel, de chacun six onces ; vieux-oing une livre : faites bouillir le tout ensemble avec de la lie de vin rouge en cette maniere ; mettez dans un pot une pinte de lie de vin rouge & une livre de vieux-oing ; quand le tout sera bien chaud & incorporé ensemble, ajoûtez le miel & la térébentine, la gomme Arabique & la gomme Adragan pilées ; le tout étant bien incorporé en remuant toujours, ôtez-le du feu, & aussi-tôt ajoûtez-y le reste des drogues ; sçavoir le cumin en poudre, la farine de lin, camomile & roses ; remuez très-bien le tout, & en chargez ou frottez le cheval à contre-poil, & continuez de deux jours l'un, puis le déchargez ; & s'il boîte encore, frottez-le avec de l'huile d'aspic & l'emmiellure par-dessus, deux ou trois fois.

Pilules purgatives. Prenez une livre de lard gras & le faites dessaler, aloës une once, turbit une once, sené une once, saffran demi-gros, reglisse deux onces ; mettez le tout dans un mortier avec le lard dessalé ; pilez-bien le tout ensemble avec de la farine d'orge ; & en formez des pilules comme des petits œufs qu'il faut rouler sur de la farine d'orge, & les faites avaller au cheval avec une pinte de vin ou bierre ; le cheval doit être bridé quatre heures avant & quatre heures après la médecine.

Autre emmiellure très-bonne pour effort d'épaule ou de hanche. Prenez les quatre onguents chauds ; sçavoir, aregon, martiatum, althea & agrippa,

de chacun quatre onces, huile de laurier autant ; faites fondre le tout avec une livre de graiſſe de cheval & autant de miel ; mêlez bien le tout enſemble & l'ôtez du feu ; ajoûtez-y cumin, fenu-grèc & graine de lin, de chacun trois onces en poudre très-fine ; bois de Blois ou bol fin, bien pulveriſé, quatre onces, maſtic deux onces ; mêlez bien le tout & ajoûtez-y ſuffiſamment de la farine de lin pour l'épaiſſir en conſiſtance d'emmiellure.

Saignez le cheval, mêlez ſon ſang tout chaud dans l'emmiellure encore chaude, & chargez le cheval, c'eſt-à-dire, l'épaule malade ; le lendemain ſans ôter la charge, remettez-en une autre, l'épaule enflera ; il faut auſſi qu'elle enfle.

Deux jours après, frottez toute l'épaule avec de la graiſſe de cheval, le lendemain avec de l'eſprit de vin, le troiſiéme jour avec ſavon noir ; laiſſez-le deux jours ſans y toucher, puis vous le déchargerez avec de l'eau de forge des Marêchaux, tiéde ; le poil tombera & le cheval ſera guéri.

Je ſuppoſe que dès le premier jour on a entravé le cheval des deux jambes, & qu'il a eu les entraves juſqu'à la fin.

Si tous ces remédes n'ont point guéri le cheval, détachez-lui le cuir de l'épaule par une ouverture qu'on fait au haut de l'épaule, & par une autre au milieu du bas ; on détache le cuir par toute cette partie, & d'une ouverture à l'autre, on paſſe une corde moitié crin, moitié chanvre, après l'avoir graiſſé de ſain-doux ou de baſilicum : on tire cette corde de vingt-quatre heures en vingt-quatre heures de haut en bas pour faire ſortir la matiere ; & dans quinze jours il en ſort beaucoup.

Si l'épaule du cheval enfloit de maniere qu'elle lui causât la fiévre, il faudroit la lui graiſſer avec huile roſat, & ſeringuer au-dedans de l'eau-de-vie : pour guérir le ſeton, on ôte ſeulement la corde, & il ſe guérit de lui-même : ſi pour tout cela le cheval ne guérit point, il ne guérira jamais.

A la hanche on fait tirer l'épine ; au lieu qu'à l'épaule on fait nager à ſec.

EPARVIN, eſt une tumeur froide & dure, groſſe comme une noix, qui s'engendre au-deſſous du jarret, & en dedans ſur les os de la jointure : ce mal vient aux chevaux ou par nature & par trop de fatigue. Les jeunes chevaux y ſont plus ſujets que les vieux, il les fait boiter ; & on remarque qu'un cheval en eſt atteint, lorſqu'en marchant il leve la jambe tout à coup, & la hauſſe plus que de coutume.

Remédes. Vous envoyerez le cheval à l'eau courante pendant huit ou dix jours, le tenant dedans un bon quart-d'heure ; puis vous y donnerez le feu, & obſerverez d'arrêter la veine deſſus & deſſous le jarret avec le feu & une raye au long de la veine, depuis l'endroit où elle eſt arrêtée en haut, juſqu'au bas ; faites un onguent pour panſer la playe que l'eſcarre du feu laiſſera, avec du ſain-doux & du verd-de-gris ; il y en a qui, après qu'ils ont donné le feu, ne panſent la playe qu'avec de l'eau-de-vie deux ou trois fois le jour.

Autre reméde. Faites ſaigner le cheval au plat de la cuiſſe, prenez une livre de graine de lin bien battuë, & la faites bien boüillir dans un pot avec une livre de miel & une livre de beurre frais ; vous en frotterez le mal pendant neuf jours, puis vous ferez barrer la veine, & lui ferez donner le feu ; enſuite vous prendrez deux onces de gomme-adragan en poudre, que vous fe-

rez cuire avec demi-feptier de fort vinaigre, deux onces de fleurs de foulfre, une livre de miel, le tout boüilli enfemble jufqu'à ce qu'il prenne corps; épaiffiffez-le avec farine de froment pour en faire un emplâtre que vous mettrez deffus le mal & le banderez, après qu'on y aura mis le feu : il faut laiffer cet emplâtre jufqu'à ce que l'efcarre foit tombée; on la baffinera tous les jours avec bonne eau-de-vie le matin & le foir; & fi c'eft en Eté, on menera le cheval à l'eau.

Il y a deux fortes d'Eparvin, l'Eparvin fec & l'Eparvin de bœuf: celui-ci eft plus dangereux; & on l'appelle ainfi, parce que les bœufs y font fort fujets. Lorfque la tumeur eft réfoute, bien des gens pour la deffécher, y appliquent un emplâtre compofé de noix de galle pulverifée, de gomme-adragan, de fang de dragon, de bol armenie & de terre figillée, le tout mis en poudre; ils y mêlent de l'huile rofat & bon vinaigre, enfuite ils font boüillir le tout & l'appliquent fur le mal.

ETOURDISSEMENT. C'eft le plus fouvent en Eté qu'il prend aux chevaux; ils ont la tête lourde & toujours baiffée, les yeux troubles & enflez, font comme affoupis & ne marchent qu'avec peine, fouvent même tournoyent, s'appuyent contre tout ce qu'ils trouvent, ou tombent.

En Hyver, on tient le cheval qui en eft attaqué, dans une écurie bien chaude avec bonne litiere, pour qu'il ne puiffe fe bleffer. En Eté on le met dans un lieu frais; on le nourrit de foin, d'avoine & de fon moüillé & mêlé avec une once de foye d'antimoine : on lui donne quelquefois pour breuvage de l'eau détrempée de farine d'orge, & pour nourriture des pelotes faites de fon de froment paitri avec du miel, poudre de bayes de laurier & regliffe, le tout bien incorporé.

Il ne faut donner de nourriture au cheval que peu-à-peu, pour qu'il puiffe mieux la digerer; & pour diffiper les humeurs qui caufent l'étourdiffement, on le faigne des flancs ou des jambes; quatre jours après, il faut le purger : pour cela faites infufer trois onces de fené dans quatre livres d'eau, ajoûtez-y deux onces d'agaric ratiffé & fix onces de miel; faites boüillir & infufer le tout, coulez-le & le donnez à boire au cheval quatre heures après qu'il aura été bridé, & ne lui donnez à manger qu'au bout de quatre autres heures.

On peut auffi lui donner des pillules compofées de lard deffalé, d'agaric & de maftic, le tout paitri dans du vin, & y mêler fi on veut de la poudre de fené dans du fon.

Les lavemens faits de racines de violettes, de miel rofat & de fel, font encore fort bons contre les étourdiffemens.

Le FARCIN eft proprement une tumeur avec ulcére qui vient d'une corruption de fang, que l'on compare à la maladie de Naples, parce qu'il confomme & détruit le fang du cheval; & s'il n'eft fecouru par de bons remédes, il en meurt.

Il y a plufieurs fortes de Farcins; fçavoir, le Farcin volant, le Farcin cordé, le Farcin cul-de-poule & le Farcin intérieur.

Le Farcin *volant* fe connoît par certains boutons qui viennent par tout le corps, comme des clouds; ce Farcin eft facile à guérir.

Le Farcin *cordé* fe connoît par les groffes duretez en forme de cordes, qui

qui viennent entre cuir & chair, & toujours le long des veines, particuliement de celles du plat des cuisses & le long du ventre : il se forme dans ces cordes des boutons qui s'ulcerent & jettent du pus & de la matiere au-dehors.

Le Farcin *cul-de-poule* est très-difficile à guérir : on le connoît par des gros boutons, qui venant à percer, sont sans pus, presque toujours caleux & ont les bords de l'ulcere teints d'un noir rouge : on appelle ainsi ce Farcin, parce que ses boutons ressemblent à un cul-de-poule.

Le Farcin *intérieur* produit des boutons entre cuir & chair, comme des clouds qui attachent la peau à la chair ; si on n'y remédie bien-tôt, le mal rentre & cause un grand desordre & souvent la mort : il y a cependant des Farcins de cette espece qui s'attachent en dedans le cuir détaché de la chair ; il vient presque toujours au-devant du poitrail, & se guérit assez facilement.

Plus le Farcin est attaché au corps & moins mouvant, plus il est difficile à guérir, & lorsqu'il a été attaché & qu'il se détache, c'est une marque de prompte guérison ; plus aussi le farcin commence loin de la tête, plus il est difficile à guérir, & le premier bouton qui paroît est ordinairement le dernier guéri, du moins quand il l'est, le cheval est comme guéri.

Aussi-tôt qu'on s'apperçoit du Farcin, il faut tirer du sang au cheval ; & quand on est en doute si c'est le Farcin ou non, on n'a toujours qu'à le saigner ; si c'est le Farcin, il sortira d'autres boutons, ou celui qui a paru grossira ; & si ce n'est point le Farcin, le bouton diminuëra, séchera & sera bien-tôt guéri.

Le cheval prend le Farcin lorsqu'il est voisin d'un autre qui en est infecté, parce que ce mal se communique. Le cheval le gagne aussi pour trop manger d'avoine, sur-tout quand elle est nouvelle : le foin nouveau mangé avant qu'il ait sué, cause aussi le Farcin, ainsi que le trop grand travail dans les chaleurs de l'Eté, & la grande abondance de sang quand il est échauffé. Le Farcin vient encore aux chevaux lorsqu'on veut les engraisser trop tôt après avoir eu beaucoup de fatigue, principalement quand ils sont maigres & échauffez ; de même, le trop de nourriture fait naître le farcin, si on n'exerce pas les chevaux avec prudence, & si on ne les saigne pas souvent ; un cheval farcineux doit travailler, mais modérement ; il ne doit point manger d'avoine quand on le traite, ni de quinze jours après ; mais si on le travaille trop, on lui échauffe davantage le sang, ainsi le Farcin en devient plus rebelle : s'il ne fait aucun exercice, il est mal-aisé de le guérir ; car le travail reglé dissipe beaucoup les mauvaises humeurs.

Reméde pour le Farcin, par breuvage. En Eté, on guérit le Farcin avec du plantin aquatique, duquel vous prendrez le jus d'une bonne poignée, avec chopine de bon vin blanc que vous donnerez au cheval tous les matins, l'ayant tenu deux heures bridé avant, & autant après la prise ; vous continuërez huit jours, afin de sécher les boutons ; vous lui ferez bonne lessive de chopine de bon vinaigre, cendre de sarment deux poignées, que vous ferez boüillir ensemble un *Miserere*, & quand il aura boüilli, vous en laverez les boutons, les ayant bien nétoyez auparavant, & continuërez trois ou quatre jours ; ensuite vous vous servirez de l'onguent qui suit.

Prenez demie-livre de mercure, quatre gros de bon ellebore noir & autant de cantarides, quatre onces de staphisaigre, deux onces de vitriol calciné ;

toutes ces choses étant réduites en poudre, vous les incorporez avec deux livres de graisse en cette maniere : mettez la graisse dans un mortier, & mêlez avec le pilon peu-à-peu le mercure, jusqu'à ce qu'il soit tout incorporé ; mêlez ensuite les autres drogues réduites en poudre bien menuë, en les broyant avec le pilon l'une après l'autre, & gardez cet onguent au besoin.

Pour vous en servir après avoir lavé & bien nétoyé les boutons avec le vinaigre ci-dessus, laissez sécher le Farcin de l'humidité du vinaigre ; puis tous les boutons qui seront vifs & écorchez, passez dessus légerement avec un pinceau de cet onguent, empêchant qu'il ne coule ; & continuez trois jours de suite ; laissez tomber les écarres ; & sur la chair vive, lorsque l'écarre sera tombée, frottez avec du jus d'herbe, nommée *Eclaire*, en Latin, *Chelidonia major*, elle a le suc jaune ; & sur le tout, de la chaux vive réduite en poudre, que l'on appelle blanc d'Espagne, & continuez jusqu'à guérison.

L'experience du dernier siécle a appris que la racine de la plante appellée Azarum, Nard sauvage ou Cabaret, qui est commune aux environs de Lyon, mais qui ne vaut pourtant pas celle qu'on apporte du Levant & du Canada, est spécifique pour la guérison du Farcin, en la faisant prendre en poudre aux chevaux depuis une once jusqu'à deux. La racine de l'Azarum tale beaucoup sur terre & y entre peu avant : ses tiges longuettes n'ont des feuilles qu'aux extrémitez, & ces feuilles sont vertes, épaisses & faites en cœur ; ses fleurs sont par boutons comme ceux de la rose, & en ont assez la couleur. L'azarum doit se choisir en belles racines, ni fibreuses ni brisées, de couleur grise dedans & dehors, d'une odeur pénétrante & d'un goût un peu amer. Les Droguistes voudroient substituer au vrai Azarum, l'Azarina qui vient de Bourgogne ; mais il est aisé de les distinguer : les racines de l'Azarina sont très-petites, noirâtres, séches, arides, & si remplies de filamens qu'on n'en peut aisément distinguer les véritables racines.

Autre reméde pour le Farcin, par application. Faites saigner le cheval de la grosse veine du cou, & le purgez en cette maniere ; prenez deux onces d'aloës très-fin, demie-once de turbit & deux onces de thériaque du meilleur : pilez l'aloës & le turbit, & l'incorporez avec le thériaque dans un mortier à force de piler & broyer ; puis faites-en des pelotes ou pillules grosses comme un petit œuf de poulette, & les roulez sur de la poudre de reglisse ; faites-les avaler au cheval avec une pinte de vin ; qu'il soit bridé cinq heures avant & quatre heures après la prise, & promenez-le au pas sous l'homme une heure après la prise. Il commencera à purger vingt-quatre heures après qu'il aura pris la medecine : quand il ne purgera plus, faites-lui faire une incision au front, ayant préparé des racines de guimauves, d'hiébles & de pavots sauvages, autrement dit, *Coquelicots* : ces racines étant ratissées, vous les fenderez par brins de la grosseur d'une paille & de la longueur de deux travers de doigt, & en prendrez quatre brins de chaque sorte : après avoir rasé le poil au cheval, vous lui fenderez le cuir en croix au milieu du front, & le détacherez de la chair & des os ; vous appliquerez ces racines dedans, en croix par-dessous le cuir ; & afin qu'elles ne tombent pas, vous ferez une grande emplâtre de poix noire sur du cuir, laquelle vous ferez bien chauffer, & lui appliquerez dessus toute l'ouverture, pour empêcher que les racines ne tombent : si l'emplâtre se défait, il la lui faut remettre,

& des racines aussi en cas qu'elles soient tombées. Il faut que les racines demeurent-là un mois entier, & le Farcin guérira si on en frotte les boutons vifs avec l'onguent ci-dessus.

Autre reméde pour le Farcin, par les oreilles. Prenez une poignée d'herbe, nommée rhuë, une poignée de lierre terrestre; & afin que vous n'y soyez pas trompé, prenez garde qu'il n'est pas comme le lierre qui s'attache aux murailles: sa forme est toute differente, l'odeur aussi, & il meurt tous les Hyvers, ce que l'autre ne fait pas; prenez aussi une demie poignée de suie de cheminée de la plus fine, la moitié autant de sel commun, & demi-verre de fort vinaigre, trois ou quatre gousses d'ail; pilez bien le tout & en tirez le jus, puis vous briderez votre cheval à l'heure de minuit & à six heures au matin; vous lui mettrez la moitié de ce jus dans une oreille en broyant l'oreille & mettant le jus peu-à-peu, & enfin la moitié du marc; bouchez l'oreille & la liez bien fort avec un cordon de soie rouge: faites-en autant à l'autre oreille, & liez-la bien près de la tête; laissez votre cheval bridé jusqu'à midi, ensuite débridez-le & le traitez à l'ordinaire.

Le lendemain saignez-le des deux côtez du cou au matin, avant qu'il ait mangé & le tenez bridé après la saignée trois heures.

Le jour après la saignée au matin, coupez les cordons des oreilles, sans ôter ce qui est dedans, car il se secouëra assez de lui-même; nettoyez-bien les boutons vifs avec de l'urine, & étant secs, poudrez-les légerement avec du sublimé en poudre: continuez à les nettoyer & poudrer deux jours de suite; laissez tomber l'escarre sans y rien mettre, puis poudrez la chair vive avec de l'alun brûlé, & vous en aurez contentement; car si le Farcin est guérissable il guérira; il y en a qui ne guérissent jamais.

Autre reméde pour le Farcin, avec le feu. D'abord qu'on s'apperçoit que le cheval a le Farcin, il le faut mettre au son sans lui donner d'avoine, & ensuite lui tirer du sang; le lendemain de la saignée il faut le purger de cette maniere.

Prenez sené, aloës très-fin & jalap, le tout en poudre, de chacun une once, deux dragmes de scamonée, une muscade rapée & un gros d'anis, le tout mêlé dans une chopine d'huile d'olive, & faites-le avaller au cheval; rincez le pot & la corne avec une chopine de vin blanc; il faut que le cheval ait été bridé cinq heures avant & autant après, & d'abord qu'il aura pris la médecine, il faut le couvrir & le promener demie-heure le tenant en main, puis le remettre à l'écurie, & qu'il ne mange point de foin du tout jusqu'à ce qu'il ne purge plus depuis le moment qu'il a pris le breuvage, vingt-quatre heures après, s'il n'a pas commencé à purger, promenez-le une demie-heure en main, & d'heure en heure promenez-le jusqu'à ce qu'il purge.

Quand il purgera, si vous le promenez de temps en temps, il en purgera plus facilement & se portera mieux.

Quand le cheval ne vuidera plus, laissez-le bien reprendre son appetit & son bon corps; pour lors vous lui donnerez le feu de cette maniere: entourez toutes les cordes de raies de feu en couleur de cerises sans percer le cuir, & quand il y a beaucoup de distance d'un bouton à l'autre, rayez d'une barre en travers, comme si vous vouliez figurer une échelle, & ne mettez rien sur les raies, ni ceroüenne, ni autre chose.

Il faut percer avec un gros bouton de feu tous les boutons qui feront mûrs, & dans lefquels il y aura de la matiere.

Il faut du même bouton de feu percer le bout de la corde aux deux extrémitez, afin de l'arrêter.

Les efcarres étant tombées, il faut mettre de la poudre de chaux vive aux endroits d'où l'efcarre eft tombée : fi la chair furmonte, il faut mettre le feu encore plus avant, & l'efcarre étant tombée, mettre fur les chairs vives de l'alun brûlé ou quelque autre poudre deſſicative.

Pour faciliter la guérifon du cheval, on lui pourra donner dans du fon moüillé de la fleur de foulfre, peu au commencement, de peur de le dégouter, augmenter tous les jours jufqu'à une once par jour, & continuer jufqu'à ce qu'il en ait mangé une livre. La fleur de foulfre purifie le fang; & comme le Farcin ne vient que d'un fang corrompu & échauffé, elle ne peut contribuer qu'à le guérir radicalement : cette maniere de guérir avec le feu eft une des meilleures.

Excellent breuvage qui feul guérit le Farcin. Pour que ce breuvage faſſe fon effet, il faut que le cheval qui a du Farcin n'ait pas eu d'autres remédes que celui-ci; il veut être employé feul auſſi-tôt que le Farcin eft déclaré, & il ne manquera point de le guérir.

Tirez du fang à votre cheval, l'ayant mis au fon deux jours auparavant, enfuite préparez le breuvage qui fuit.

Prenez une poignée de racines de moli d'Homere qui n'eft autre chofe que le plantin aquatique, en Latin *Plantago aquatica*, ratiſſez-les bien & les concaſſez, prenez une demie-poignée d'un arbriſſeau qu'on nomme la fabine, deux poignées de l'herbe nommée la berle & deux poignées de creſſon.

La berle & le creſſon croiſſent tout auprès l'une de l'autre dans l'eau : hachez menu ces herbes, & même la fabine, puis mettez le tout dans un pot ou cruche de grais dont l'entrée foit étroite, avec deux pintes & chopine de vin blanc & trois onces de bon efprit de vitriol; bouchez bien la cruche & laiſſez infufer le tout à froid deux fois vingt-quatre heures, en remuant fouvent le marc avec un bâton bien net.

Deux jours après la faignée, bridez le cheval dès minuit, & à fix heures au matin vuidez doucement cinq demi-feptiers ou environ du vin qui eft dans la cruche, fans mouvoir ni broüiller les herbes; faites-le avaller au cheval avec la corne, puis montez deſſus & le faites cheminer une bonne heure au pas ou au trot, & enfuite un peu vivement : s'il fuë fans fe mettre hors d'haleine, c'eft tant mieux ; remettez-le à l'écurie bridé jufqu'à midi, & vous lui donnerez à manger à l'ordinaire après midi.

A minuit, rebridez-le, & à fix heures au matin donnez-lui le refte du breuvage fans preſſer le marc, mais feulement bien égouter la cruche; promenez-le une heure comme le jour précedent, & ne le débridez qu'à midi.

Qu'il mange encore du fon moüillé fept ou huit jours, après quoi il n'y a plus rien à lui donner ; mais il faut mettre fur les boutons ce qui fuit : il faut bien nettoyer tous les boutons qui font crevez avec du vin chaud, & ayant laiſſé fécher l'humidité qui eft reftée du vin, frotez-le avec le bain fuivant.

Pour laver les boutons du Farcin. Prenez verd-de-gris en poudre très-fine

quatre onces, de couperofe blanche autant, de couperofe d'Allemagne trois onces, d'alun de roche autant, fel fin une once, le tout en poudre groffiere, hormis le verd-de-gris qui fera en poudre fine, puis mettez dans un pot une pinte de très-fort vinaigre & le mettez fur le feu; quand il bout mettez toûtes les drogues hors le verd-de-gris, laiffez-les cuire & boüillir un demi-quart d'heure, ôtez-les du feu & mettez-y tout d'abord le verd-de-gris, remuez le tout & le laiffez refroidir à demi; entortillez un linge autour du bout d'un bâton ou avec un pinceau, frotez tous les boutons ouverts avec cette compofition chaude, & continuez à les laver de deux jours l'un, jufqu'à ce qu'ils foient guéris.

Reméde éprouvé pour le Farcin, de quelque efpece qu'il foit. Prenez deux onces de turbit, une poignée de racines de plantain aquatique, demie-poignée de faxifrage, qui eft une herbe qui reffemble à la pimprenelle; pilez les herbes & les racines, mêlez enfuite le turbit avec les herbes, mettez le tout infufer dans une pinte de vin blanc pendant vingt-quatre heures, puis paffez le tout au travers d'un tamis ou linge, & jettez le marc; faites avaller l'infufion au cheval qui fera bridé quatre heures avant & autant après; couvrez-le bien & promenez-le une heure au pas. Au retour de la promenade, prenez mufc, vif-argent & poudre à canon, deux grains de chacun; pilez le mufc & la poudre, mêlez le vif-argent avec le tout & l'introduifez dans un tuyau d'une groffe plume d'oye, & le bouchez avec de la cire neuve, faites une ouverture au milieu du cou du cheval du côté hors du montoir, détachez le cuir avec une fpatule allant en bas & cachez tout le tuyau de plume dans la peau; laiffez-le de la forte.

Le breuvage fe doit réïterer huit jours après, mais il ne faut point faigner le cheval & il guérira; pour les boutons frotez-les avec ce qui fuit.

Prenez trois demi-feptiers de vinaigre dans lequel vous mettrez une grande poignée de lierre terreftre, une once de vitriol verd; faites-les boüillir jufqu'à la réduction de la moitié, ôtez-le du feu & le laiffez refroidir, étant froid lavez les boutons qui feront vifs, enfuite poudrez-les de chaux vive en poudre fine; faites cela de deux jours en deux jours, & tout ira bien.

Cauftic pour extirper les boutons de Farcin. Prenez une once d'arfenic, de fublimé, couperofe blanche & alun, de chacun deux onces, trois onces de verd-de-gris; réduifez tout en poudre fubtile & tamifée que vous mettrez avec une livre & demie de miel & chopine de vinaigre; vous ferez cuire le tout à petit feu clair, & remuërez avec une fpatule de bois en évitant la fumée: il faut cuire le tout jufqu'à ce qu'il s'épaiffiffe; pour lors ôtez-le du feu, & remuez toujours jufqu'à ce que la compofition foit froide; & pour qu'elle le foit plutôt, mettez vôtre pot dans l'eau jufqu'au-près du bord; pour vous en fervir, il faut nettoyer tous les boutons vifs avec du vin chaud pour en ôter toutes les croutes & ordures, puis froter légerement avec cette compofition tous les endroits vifs, & continuez quatre jours de fuite avec le cauftic, prenant garde d'en mettre très-peu; car s'il y en a trop, il coulera en-bas & cauterifera par-tout où il touchera; au lieu que fi on en met peu à chaque fois, il n'y en aura pas affez pour faire tomber des efcarres, finon au lieu où il fera appliqué: les efcarres tombées, on poudrera la chair vive avec de la chaux en poudre qu'on appelle blanc d'Efpagne.

Si les boutons font en matiere & qu'ils foient mols, il les faut percer & faire fortir la matiere, puis y mettre de l'onguent, comme on vient de dire, pendant quatre jours de fuite.

Si on veut arrêter la corde, il en faut couper le bout en cette maniere ; il faut rafer le poil fur le bout de la corde environ quatre doigts de long, & graiffer cela légerement de ce cauftic tous les jours jufqu'à ce que l'on voïe que l'efcarre fe détache, pour lors il faut laiffer tomber l'efcarre d'elle-même.

F E' V E. *Voyez* Lampas, c'eft la même chofe.

Le F I C eft une efpece de poireau qui vient à la folle du pied du cheval. Il eft aifé à connoître, car il en eft détaché, & jette une eau qui fent très-mauvais. Le Fic paroît au milieu de la fourchette vers le talon, fouvent même il furpaffe la hauteur de la fourchette ; on en voit auffi qui naiffent à côté de la fourchette, quelquefois fous la folle ; & s'il eft fur la fourchette & qu'il porte à terre quand le cheval marche, il le fait boiter tout bas : on ne doit point acheter de chevaux qui en ont eu.

On connoît qu'un cheval a eu des fics & qu'il en a été guéri, par le pied qui en a été atteint & qui eft plus grand que les autres.

Pour remédier au fic, il faut parer le pied du cheval & couper la folle & l'ongle qui eft autour de la playe. Si en voulant déraciner le fic le fang venoit, à quoi il faut bien prendre garde, on mettroit pour premier appareil, un reméde fait avec de la térébentine & de la fuie de cheminée ; on applique cela chaudement, & de la filaffe par-deffus, on bande bien le tout & on y met des écliffes pour arrêter le fang.

Le tout étant bien découvert, on prend deux livres de miel, chopine d'eau-de-vie, fix onces de verd-de-gris pulverifé finement, fix onces de couperofe blanche auffi en poudre, quatre onces de litarge, & deux gros d'arfenic, le tout mis en poudre & mêlé avec le miel dans un pot de terre neuf ; faites-le cuire fur un petit feu, le remuant fouvent, jufqu'à ce qu'il foit réduit en confiftance d'onguent, qu'on met fur des plumaceaux pour être appliqué fur le fic. On met l'onguent à froid avec un bon bandage : il faut que la filaffe dont on fe fert foit bien féche, & que les plumaceaux ou tentes foient bien roulez & fermes avant que d'y mettre de l'onguent, & que le cheval foit dans une écurie qui ne foit point humide. On laiffe l'appareil deux fois vingt-quatre heures fur le fic, & après l'avoir ôté, il faut bien nettoyer le mal avec la filaffe, le bien laver & y mettre de l'onguent, & rebander le mal comme auparavant. Si après un ou deux appareils, le fic ne fe refferre pas affez & qu'il reverdiffe trop, on mêle avec la moitié de la compofition trois onces de très-bonne eau-forte le tout à froid.

Si le fic eft au pied de derriere on en agit de même, & on a foin d'ôter la fiente que le cheval fait deffous fes pieds, parce que l'humidité eft contraire à ce mal. Si le cheval qu'on traite eft dégoûté, donnez-lui quelques bons lavemens rafraîchiffans avec le policrefte, & à manger du fon moüillé avec le foye d'antimoine.

Le fic étant guéri, il eft abfolument néceffaire de barrer les veines dans le pâturon du pied, pour couper le chemin à la nourriture du mal ; cela fait, il ne refte plus qu'à faire revenir la chair néceffaire pour remplir certains creux qui fe forment dans le pied au droit de la fourchette ou ailleurs : pour cela,

on prend de la vieille corde qu'on pile avec de la poix-résine, puis on la met sur la plaïe, cela fait revenir la chair; mais si elle venoit en trop grande abondance, comme il arrive quelquefois, après avoir appliqué une ou deux fois le reméde, on la lave avec de l'esprit de vin.

Lorsque la chair est revenuë par-tout, on la desséche avec de la poudre de tartre calciné; elle fait une croute qu'on n'ôte point, & qu'il faut laisser tomber d'elle-même, & mettre par-dessus de la chaux vive en poudre délayée avec de l'eau-de-vie.

FIE'VRE, c'est une chaleur contre nature qui vient d'un sang agité par des mauvaises humeurs; il y a trois sortes de fiévres, la fiévre simple, la putride & la pestilentielle. On s'apperçoit qu'un cheval a la fiévre, lorsqu'il respire difficilement, qu'il a de grands battemens de flancs, qu'on lui sent la bouche & la langue échauffée, & tout le corps dans une chaleur excessive, & enfin lorsqu'on lui remarque les lévres noirâtres, séches & pendantes, les oreilles basses, & les veines enflées; le cheval chancelle, il ne se couche que rarement, & s'il se couche il se releve d'abord, il perd le manger ou ne mange que par boutade, le cœur lui bat contre les côtes, ses yeux sont tristes & luisans, il ne marche qu'à peine, & s'abandonnant lui-même il paroît tout stupide.

Ces marques doivent faire craindre pour le cheval, si on n'y apporte du reméde.

Remédes. La premiere chose qu'on doit faire dans le commencement qu'un cheval a la fiévre, c'est de lui donner peu de nourriture; & si dans trois jours il n'en guérit pas ou n'a quelque intermission, il est fort en danger; on ne doit point purger un cheval quand il a la fiévre, la purgation ne fait qu'irriter les humeurs qui causent le mal.

Lorsque le cheval n'a que la fiévre *simple*, il faut aussi-tôt le saigner à la veine du cou, & lui tirer environ trois livres de sang, & le même jour lui faire prendre un lavement composé de cette maniere.

Mettez dans un pot trois pintes d'eau, ajoûtez-y trois onces de policreste, deux poignées d'orge entiere, faites-les boüillir un boüillon, & y mettez mercuriale, bettes, feüilles de violettes & parietaire, de chacune trois poignées, faites boüillir le tout pendant demi-quart d'heure; ôtez la décoction du feu; laissez-la refroidir à demi, & l'ayant coulée, ajoûtez-y trois onces de Lénitif fin, un quarteron d'huile rosat, & le faites prendre tiede au cheval.

Le lendemain frotez tout le corps du cheval avec des bouchons de paille pour faire transpirer les humeurs grossieres: pour boisson on fait boüillir de l'eau dans laquelle on fait fondre quatre onces de cristal mineral, & l'ayant laissé refroidir on y mêle un peu de farine pour la blanchir, puis on la donne à boire au cheval autant qu'il en veut.

D'autres font boire au cheval une eau où l'on aura mis boüillir de la racine de chiendent, d'oseille & de fraisier, de chacune quatre onces, & l'ayant coulée, ils y ajoûtent de l'esprit de vitriol, & y mêlent du son pour blanchir l'eau.

Pour nourriture, si c'est en Eté, on lui donne des feüilles de vigne, de la chicorée, des laituës ou des herbes fraîches: si c'est en Hyver on le nourrira de bon foin humecté d'un peu d'eau & point d'avoine. Le cheval mangera peu, mais cela ne sera rien, pourvû que le mal ne dure pas plus de trois jours: S'il

paſſe ce temps attachez au maſtigadour un linge avec aſſa fœtida, & ſabîne concaſſée groſſiérement, de chacun demie-once, une once de régliſſe rapée, autant de ſucre, & le faites mâcher au cheval; cela lui déchargera le cerveau, & il lui prendra envie de manger; pour lors on pourra lui donner du ſon moüillé avec le foye d'antimoine en poudre: ſi ſon appetit ne revient point, vous lui ferez prendre de l'orge mondé cuit ſeulement avec de l'eau, ou bien une boüillie faite avec farine d'orge.

On réïtere la ſaignée & les lavemens, au cas que la fiévre continuë; on ne ceſſe point auſſi de froter le corps du cheval avec bouchons de paille ou de foin.

La fiévre *putride* eſt plus ordinaire en Eté qu'en aucun autre temps, & particulierement dans les païs chauds. Les jeunes chevaux y ſont plus ſujets que les vieux. On connoît qu'un cheval en eſt attaqué, par la langue & le palais qui ſont noirâtres, ſecs & arides; il a tout le corps en chaleur; il porte la tête baſſe, il a les yeux rouges, l'haleine chaude, & le cœur lui bat beaucoup.

Pour y remédier, il faut d'abord ſaigner le cheval, tantôt du cou, des tempes & larmiers, tantôt des arcs, des flancs & du plat des cuiſſes, ſelon que le mal l'exige. Si c'eſt en Eté on donnera au cheval de l'orge en verd ou d'autres nourritures, ainſi qu'on l'a dit; & pour ſa boiſſon on fera diſſoudre deux onces de tartre blanc en poudre, dans deux pintes d'eau qu'on fera boüillir pendant un quart d'heure & qu'on verſera après dans un ſceau d'eau avec une poignée de farine d'orge; on lui en donnera tant qu'il en pourra boire, on pourra auſſi lui donner de l'eau compoſée de cette maniere.

Mettez une pinte d'eau dans un pot, & deux onces de ſel de tartre que vous ferez diſſoudre à chaud & les verſerez enſuite dans un ſceau; remettez dans le même pot une autre pinte d'eau avec une once de ſel ammoniac en poudre, faites-le auſſi diſſoudre à chaud, puis vous le verſerez dans le même ſceau que vous emplirez d'eau commune: faites boire de cette eau au cheval, & faites-lui prendre des lavemens de cette compoſition: prenez cinq chopines de petit lait de vache, deux onces de ſcories de foye d'antimoine en poudre, faites bouillir le tout deux ou trois bouillons; puis ôtez-le du feu, ajoûtez-y deux pommes de colloquinte coupées menu, laiſſez refroidir à demi cette compoſition; coulez-la, preſſez & jettez le marc; mettez-y un quarteron de beurre & la donnez tiede au cheval.

Quant à la fiévre *peſtilentielle*, elle vient d'un air corrompu; & quand l'Ecurie en eſt infectée, il en faut incontinent retirer les autres chevaux, & ne les y point remettre qu'elle n'ait été bien nettoyée & parfumée.

Dès qu'on apperçoit qu'un cheval en eſt attaqué, on le ſaigne avant que de le faire boire; s'il avoit bû il faudroit attendre au lendemain; deux ou trois heures après la ſaignée, on délaïe de la thériaque ou de bon orvietan & de l'aloës hépatique en poudre, de chacun une once, demie-once de confection alkerme ſans muſc, puis on met le tout dans une décoction faite avec ſcabieuſe, chardon benit & véronique, de chacun une bonne poignée: l'eau diſtilée de ces plantes eſt encore meilleure: puis on donne ce reméde au cheval l'ayant tenu bridé depuis la ſaignée environ deux heures & autant après, enſuite on le promene une demie-heure. Le lendemain & les jours ſuivans on lui donne des

lavemens,

lavemens ; selon que le mal presse il faut réïterer le reméde, & à la seconde fois ne donner que la moitié de la dose de la thériaque, de l'aloës & des confections, sans rien diminuer de la liqueur.

Quand un cheval est guéri de la fiévre, il n'est plus question que de le purger : pour cela prenez deux onces de tartre blanc en poudre, autant de nitre fin, mettez-les dans un plat de terre, & y mettez le feu avec un charbon ardent ; le tout étant brûlé, laissez-le refroidir, pilez-le bien & le mêlez dans une pinte d'eau & autant de vin blanc avec quatre onces de sené ; laissez infuser le tout pendant la nuit ; vous mettrez ensuite demie-once de scamonée pour un cheval de taille ordinaire ; si c'est pour un grand vous y ajoûterez un gros ; vous pilerez finement cette drogue, puis ayant passé votre infusion en l'exprimant, vous mêlerez dans le mortier demie-livre de miel mercuriel que vous incorporerez avec le pilon & la scamonée ; après cela vous mêlerez l'infusion & donnerez le tout au cheval qui doit être bridé quatre heures avant la prise & trois heures après.

Le cheval ne doit encore vivre que de son moüillé, & point d'avoine ; il est bon de le promener en main une heure, vingt-quatre heures après qu'il a pris la médecine, pour le faire évacuer plus aisément.

FLUX DE SANG. *Voyez* Pisser le sang.

FLUX D'URINE. *Voyez* Disurie.

FLUX DE VENTRE, est une matiere que le cheval rend par le fondement comme il l'a prise, ce qui est causé par la foiblesse de l'estomach qui ne peut digerer les alimens : & lorsqu'ils sortent tout entiers sans aucune marque de digestion il y a beaucoup à craindre. Les chevaux ont rarement le Flux de ventre, & quand ils en sont attaquez il est souvent mortel ; mais lorsqu'il est causé pour avoir bû de l'eau froide de puits ou de neiges fonduës en Hyver, ou pour avoir mangé de la nouvelle herbe, ou pris d'autres alimens qui lâchent ; il ne faut pas être surpris que le cheval jette des matieres fluïdes, cela ne leur peut produire qu'un bon effet.

Le Flux de ventre peut venir à un cheval de ce qu'il mange trop, & ce mal se guérit en retranchant sa nourriture : il vient aussi pour manger du foin moïsi & corrompu, de l'herbe gelée, de l'avoine germée, & autres mauvaises nourritures.

Les entrailles du cheval sont pour lors extrêmement échauffées ; & quand on remarque dans les matieres qu'il jette des raclures de boyaux, il est à craindre qu'il ne se fasse des ulceres aux boyaux, ce qui est mortel si on ne rafraîchit promptement les entrailles. Pour tempérer cette chaleur & appaiser la douleur que le mal excite au-dedans ; on prend deux onces de racine d'althea concassée & le même poids d'orge aussi concassé ; on les met dans trois chopines d'eau avec une once de cristal minéral en poudre, le tout bien boüilli ensemble & réduit en une pinte, on en donne une chopine au cheval deux ou trois fois par jour ; ce breuvage appaise l'inflammation qui est au-dedans, & adoucit l'humeur âcre qui y séjourne.

Si on juge que le Flux de ventre soit causé par la pituite, on lui fortifie l'estomach par des poudres cordiales, ou bien avec de la thériaque ou de bon orvietan ou l'opiate de Kermes.

Le Flux de ventre est quelquefois un effet des mauvaises humeurs qui se

déchargent par le fondement : mais s'il paſſe trois jours & que le cheval devienne dégoûté, c'eſt un très-mauvais ſigne & très-dangereux ; il faut lui ôter l'avoine & lui donner du ſon moüillé avec vin rouge & de bon foin s'il en veut. On prétend que l'orge deſſéché ſur une pèle au feu & moulu, eſt ſpécifique.

Quelquefois ces remédes ne ſuffiſent point pour arrêter le Flux de ventre, c'eſt pourquoi on a recours aux lavemens.

Prenez deux poignées de ſon de froment & autant d'orge entier, une poignée de roſes rouges, demie-dragme de bon opium coupé menu, faites boüillir le tout un quart-d'heure ; ajoûtez-y des feuilles de chicorée ſauvage, aigremoine, boüillon blanc, poirée & mercuriale, de chacune une poignée ; faites-en une décoction dans du petit-lait ou dans de l'eau ferrée, ſur deux pintes vous diſſoudrez ſix jaunes d'œufs, miel roſat & ſucre rouge, de chacun quatre onces, & donnez le tout tiéde au cheval.

Quand il aura rendu ce lavement, vous lui donnerez deux onces de foye d'antimoine dans du ſon moüillé ou bien demie-once de ſoulfre auré d'antimoine.

Après ce lavement, quelques-uns ſe ſont ſervi de cette potion avec ſuccès ; quand l'antimoine n'a pas ralenti le Flux de ventre, ils prennent deux pintes de lait dans lequel ils éteignent cinq ou ſix fois une bille d'acier, ils y mêlent parmi deux onces de pepins de raiſin rotis & pilez avec une once & demie de râtiſſure de corne de cerf calcinée & pilée très-fin, ils en font un breuvage & le donnent au cheval.

La FORBURE ou *Fourbure*, eſt un accident qui ſurvient au cheval, par le renverſement des humeurs, par une chaleur extraordinaire qui vient fort ſouvent d'un grand travail ; le ſang agité & boüillant ſe convertit en mauvaiſes humeurs qui ſe fondent & deſcendent aux parties affoiblies ; les nerfs ſe bouchent, les muſcles s'enflent, les jambes ſe roidiſſent, & ſouvent le battement de flanc y eſt joint ; pour lors on dit que le cheval eſt forbu & courbatu ; ce qui vient ſur-tout quand après un travail exceſſif, on le laiſſe refroidir tout-à-coup.

La Forbure vient auſſi aux chevaux dans l'écurie ſans aucun travail, ſouvent pour avoir trop mangé d'avoine, orge ou bled nouveau ou autre pâture qu'il n'a pû digerer : elle eſt plus dangereuſe que l'autre, parce que l'abonnance des humeurs corrompuës eſt ſi grande, que venant à tomber en abondance ſur les jambes, il eſt mal-aiſé de les ſurmonter & de remettre le cheval en état.

On connoît que le cheval eſt forbu, lorſqu'il ne peut marcher, parce que les humeurs ſe ſont refroidies & épaiſſies : elles occupent les nerfs & font qu'il ne peut plus mouvoir les jambes qu'avec grande peine ; ſur-tout il ne peut reculer, il ne veut point manger ou mange très-peu : il a la peau attachée au corps, il eſt triſte & tous ces accidens ſont accompagnez d'un grand battement de cœur & de flanc qui eſt une courbature. Il y a des chevaux forbus ſeulement du train de devant ; mais c'eſt un mal dangereux quand ils le ſont des quatre jambes.

Remède. Sitôt qu'on connoît la maladie, il faut mettre le cheval dans l'eau juſques-au deſſus du genouil, le faire ſaigner pendant ce temps-là de la veine

du cou, lui faire avaller une pinte de vin blanc avec une once d'affa-fœtida bien incorporée avec le vin.

Ou bien, après avoir faigné le cheval on en prend le fang dans une terrine, on y mêle une chopine d'eau-de-vie, & de cette compofition on frote les jambes du cheval jufques-au deffus du jarret; deux heures après, le fang qu'on a mis fur les jambes étant bien fec, mettez fix pintes de bon vinaigre avec fix poignées de fel dans une terrine, frotez-en les quatre jambes du cheval un quart d'heure à chaque jambe, & le promenez enfuite en main tout doucement l'efpace d'une demie-heure: après cela vous le ramenerez dans l'écurie, & lui froterez encore les jambes avec le même vinaigre & fel: enfuite vous prendrez de la fiente de pourceau, que vous ferez boüillir avec un peu de vinaigre, & auffi-tôt vous en chargerez les quatre pieds du cheval; vous le renouvellerez de fix heures en fix heures, jufqu'à fix fois.

Au défaut de la fiente de porceau mettez-lui aux pieds de l'huile de laurier toute boüillante, de la filaffe par-deffus, & des écliffes pour tenir le tout en état, il eft même bon d'en mettre autour de la couronne qu'on envelopera de filaffe & d'un bandeau par-deffus; enfuite faites-lui avaler deux onces de bonne thériaque avec quatre onces de fel de tartre en poudre, le tout dans une pinte de vin; il faut laiffer le cheval bridé deux heures avant & deux heures après, puis lui donner un lavement compofé de cette maniere.

Faites une décoction de mauves, guimauves, pariétaires & mercuriale, de chacune trois poignées; & fur deux pintes & demie de décoction, mettez-y deux onces de policrefte, & un peu de beurre frais: quand le lavement eft tiéde on le fait prendre au cheval; il ne faut point lui donner à manger qu'il ne l'ait rendu.

Quant au régime du cheval fourbu, on ne doit lui donner que du fon arrofé d'eau chaude & de la paille de froment; & pour boiffon, de l'eau blanchie: le foin & l'avoine lui font contraires. Il ne faut point le laiffer coucher de deux fois vingt-quatre heures; on réïtere l'huile de laurier de huit heures en huit heures fi le cheval n'eft point guéri: le lendemain on réïtere le breuvage & les lavemens, & on le promene en main de temps en temps fur la terre.

Si nonobftant tous ces remédes la Forbure tombe fur les pieds, il faut donner des coups de biftouri fur la couronne qui fera enflée, pour faire fortir les eaux rouffes; y appliquer d'abord un aftringent fait de fuie de cheminée, blanc d'œufs & vinaigre, & réïterer l'aftringent toutes les fix heures. Lorfque les pieds feront trop hauts, il faut les parer un peu; laiffant toujours la folle fort épaiffe afin que les croiffans ne pouffent pas, & promener le cheval: vous verrez que par le temps les croiffans fe confommeront & s'avalleront; mais fur tout ne faites jamais deffoller un cheval qui a été forbu, que les pieds ne foient abfolument remis, & qu'il n'y ait plus rien à craindre des croiffans; les pieds qui ont des croiffans font des deux années à fe rétablir: mais on s'en fert un peu en attendant leur entiere guérifon.

Quoique les chevaux foient guéris de cette maladie, il leur refte fouvent des douleurs aux pieds, qui les empêchent de marcher ferme & de pofer le pied plat à terre, ils n'appuïent que le talon pour foulager la pince. Quand on remarque cela, il faut appliquer fur les pieds le reméde qui fuit. Prenez une

pinte d'eau-de-vie, trois demi-ſeptiers de bon vinaigre, une livre d'huile de laurier; mêlez le tout avec ſuffiſante quantité de farine de féves, & faites-en une boüillie que vous ferez cuire à petit feu en la remuant toujours, le tout étant bien cuit, on la met toute bouillante au pied du cheval, avec de la filaſſe par-deſſus, & un bandage pour le tenir en état: il faut auſſi entourer la couronne de cette boüillie, & l'y faire tenir comme au pied, excepté qu'il ne faut pas qu'elle ſoit ſi chaude. Il faut laiſſer ce reméde pendant deux jours & le réïterer: le mal guérira s'il n'a pas été trop négligé.

FORME. C'eſt une tumeur charneuſe & caleuſe qui croît ſur le devant du pâturon entre la couronne & le boulet ſur l'un des deux tendons. Ce mal vient ſouvent pour avoir fait trop travailler le Cheval, ou lorſqu'il a reçu quelque coup en cet endroit.

Reméde. Lorſque le mal eſt récent, on raſe le poil de l'endroit malade & on y applique d'abord quelques réſolutifs pour diſſiper les humeurs qui s'y déchargent & qui commencent à ſe condenſer: en voici quelques-uns d'éprouvez.

Prenez des feuilles de mauves, guimauves, violettes, branche urſine, de chacune une poignée: beurre vieux, huile roſat, graiſſe de veau, de chacun une once, & trois bonnes pincées de ſafran: faites bouillir le tout & l'appliquez ſur la forme.

Ou bien, mettez deſſus l'emplâtre de mercure, ou la frottez d'une décoction d'hiébles, ou bien appliquez-y un cataplaſme fait avec feuilles d'Ache.

Lorſque les humeurs ont été diverties par ces remédes, on y met un onguent dont voici la compoſition.

Prenez du galbanum quatre onces, autant d'ammoniac, faites les diſſoudre dans du vinaigre, ſtorax liquide, cire, thérebentine, opoponax, encens, de chacun une once, & quatre onces de vin blanc: après avoir réduit en poudre tout ce qui ſe peut pulveriſer, mêlez-les enſemble & les faites bouillir: quand le tout eſt réduit en conſiſtance d'onguent, on en fait un emplâtre qu'on applique ſur la forme.

Autre reméde. Après avoir raſé la forme, cicatriſez-la légerement avec le raſoir; enſuite frotez-la rudement avec du ſel commun pulveriſé, juſqu'à ce que le ſang en ſoit ſorti: cette opération aide aux parties médicamentales à pénetrer dans le mal, & par-là en procure plutôt la guériſon.

Cela fait on y applique ce réſolutif: on prend de la racine de guimauve, ſemence de lin, de chacun deux gros: on les fait cuire dans une décoction de feuilles de mauves avec ſain-doux, le tout ayant bouilli on le met ſur la tumeur le plus chaudement qu'il eſt poſſible, avec un bon bandage par-deſſus, pour le tenir en état, il faut pendant quelques jours réïterer ce reméde & lorſque la tumeur eſt réſoute, on y applique cet onguent.

On prend une livre de miel, demie-livre de terébentine, quatre onces de galbanum, demie-once d'encens, une livre de poix noire, & demie livre de farine de féve, on incorpore le tout, on le fait bouillir dans un pot avec quatre onces de bon vinaigre, & lorſque cette mixtion eſt réduite en forme d'onguent, on l'applique ſur la forme juſqu'à ce que les eſcarres ſoient tombées. Il faut laver la playe avec de l'urine toutes les fois qu'on la panſera.

FORT-TRAIT, ſe dit d'un cheval qui par fatigue ou par quelqu'autre

indiſpoſition devient étroit de boyau ; on lui voit à chaque côté près des bourſes deux petits nerfs tendus comme des cordes, qui regnent depuis les bourſes juſqu'aux ſangles.

Reméde. Sitôt qu'on s'en apperçoit, il faut ſaigner le cheval du cou, & le lendemain on lui graiſſe les nerfs avec ce qui ſuit.

Prenez du Populeum, de l'Althea, & de l'onguent roſat, de chacun deux onces, mêlez le tout à froid, & en frotez les nerfs juſqu'auprès des ſangles.

Ou bien, prenez de la graiſſe de chapon ou poularde qu'on ôte d'autour les boyaux, vous la fondrez & la paſſerez dans un linge, puis après avoir bien froté le cheval vous y approcherez une pelle rouge, pour faire pénétrer la graiſſe.

Le lendemain ou quelques jours après vous prenez les nerfs fortraits avec deux doigts & les ſéparez doucement tant ſoit peu du ventre ; & le jour d'après graiſſez-les comme auparavant ; l'on continuë ainſi juſqu'à ce qu'ils ſoient allongez, c'eſt pour lors que la douleur ceſſe, & que le cheval prend du boyau.

Outre cela il faut nourrir le cheval avec régime pour tempérer la chaleur interieure qui eſt la cauſe du mal ; pour cela prenez deux jointées d'orge, faites piſſer un homme ſain par deſſus, laiſſez tremper l'orge toute la nuit dans l'urine, & le matin ôtez l'urine ; enſuite prenez une chopine d'eau, mettez-y une poignée de graine de fenoüil verd ou ſec ; faites bouillir le tout à gros bouillon un quart-d'heure ; & de l'écume qui ſera au-deſſus vous en arroſerez l'orge que vous aurez mis à part ; après cela vous ferez manger de cet orge au cheval : il faut lui en préparer autant tous les jours, & cela pendant quinze jours ; s'il fait difficulté de manger vous y mêlerez un peu d'avoine au commencement, & laiſſerez jeûner le cheval afin qu'il s'y accoûtume ; cette nourriture fera un très-bon effet.

Le reméde précedent fait de farine d'orge, profite beaucoup au cheval fortrait, ainſi que le ſeigle ſur lequel en aura jetté de l'eau bouillante ; il faut laiſſer égouter ce grain, & attendre qu'il ſoit refroidi, pour le donner au cheval au lieu d'avoine. Une jointée de froment avant que de boire, tous les jours, lui ouvrira le flanc, & lui donnera bon corps. L'eau miellée eſt auſſi très-ſalutaire au cheval fortrait, ſoit qu'on lui donne en breuvage ou dans du ſon moüillé.

Si tous ces remédes ne font aucun effet, vous lui donnerez du ſoulfre auré d'antimoine, ou du foye d'antimoine dans du ſon : & comme la fortraiture peut être fauſſe, & que la maigreur du cheval peut venir de certains vers qui s'engendrent dans l'eſtomac, il faut dans cette incertitude lui faire avaller une demie-once de ſublimé doux dans un quarteron de beurre mêlé avec une once de poudre cordiale, ou quatre onces de cinabre en poudre dans une livre de beurre frais ; cela fera crever les vers s'il y en a.

Le verd, c'eſt-à-dire, l'herbe, s'il en eſt le temps, guérira le cheval fortrait, ſans autre reméde, ainſi que l'orge en verd.

FUSE'E. *Voyez* ci-après *Suros.*

GALLE. Cette maladie n'eſt cauſée que par un ſang échauffé & corrompu, parce que le cheval a été mis dans une Ecurie où il y a eu des poules, ou qu'il a été étrillé avec une étrille qui a ſervi à des bœufs, ce qui eſt fort contraire au cheval ; ou encore avec une étrille qui aura ſervi à un cheval galleux, ou enfin de la mauvaiſe nourriture.

On connoît que la galle vient à un cheval, lorsqu'on le voit se frotter le cou, & qu'il y a des demangeaisons, que le poil tombe, que la peau paroît couverte de petites écailles, & que du crin il sort une humeur comme de l'eau rousse.

Remédes. Saignez & purgez le cheval d'une des manieres que j'ai dit pour le farcin; quand il ne purgera plus, prenez céruse en poudre six onces; cinabre deux onces; miel deux livres; couperose blanche deux onces, & soulfre vif trois onces; mêlez le tout ensemble & faites-en un onguent en cette maniere : mettez dans un pot le miel & le faites chauffer à petit feu, puis mêlez la couperose blanche & le soulfre vif; laissez cuire le tout un quart-d'heure sur un petit feu, en remuant toujours; ensuite ôtez le pot & remuez en mêlant la céruse & le cinabre; remuez toujours jusqu'à ce que le tout soit froid.

Pour l'appliquer vous froterez avec un bouchon de paille bien dure les endroits galleux, puis vous passerez de cet onguent dessus avec un pinceau : s'il ne fait point assez d'effet, ajoûtez sur l'onguent froid quatre onces d'eau-forte, & remuez pour la faire pénetrer dans l'onguent avant de l'appliquer.

Autre remède pour la Rogne-vive. Il y a une autre sorte de galle qu'on appelle *Rogne-vive*, perce qu'elle fait tomber tout le poil de l'endroit qu'elle attaque; elle est difficile à guérir, & quand elle a pénetré la chair du cheval, on a peine à la faire sortir.

Si vous êtes au Printemps, le plus sûr reméde est de mettre le cheval à l'herbe, cela seul le guérira, si on le frotte avant de l'y mettre, avec onguent fait d'une livre de graisse blanche, quatre onces de fleur de soulfre, deux onces d'argent vif, & trois onces d'huile de laurier. Pour faire cet onguent, mettez dans un mortier l'huile de laurier & l'argent-vif; remuez jusqu'à ce qu'il soit éteint, puis ajoûtez le soulfre & ensuite la graisse.

Si on est hors du Printemps, saignez & purgez le cheval, puis faites de l'onguent que je viens de dire, frotez-en bien la partie galleuse tous les deux jours, & présentez une pelle rouge vis-à-vis, pour faire pénetrer l'onguent.

Ou bien, prenez vieux-oing demie-livre, euforbe trois onces, ellebore trois onces, stafis-aigre trois onces, argent-vif deux onces; mettez ces drogues dans un petit sac, & le sac dans un pot rempli du plus fort vinaigre que vous pourrez trouver : faites bouillir le tout jusqu'à la consommation d'un tiers ou de la moitié; puis prenez le sachet avec des tenailles & frotez-en chaudement le cheval; une fois suffit. Avant de mettre les drogues dans le sachet, il faut prendre un mortier, incorporer l'argent-vif dans le vieux-oing, & piler les autres drogues à part; ne les point mêler avec la graisse & mettre le tout dans le sachet : si le cheval ne guérit point pour une fois, frotez-le deux ou trois jusqu'à ce qu'il soit guéri.

D'autres assurent par expérience, que pour guérir les chevaux de telle galle que ce soit il faut les saigner du cou deux ou trois fois, puis frotter la galle jusqu'au sang avec une eau composée d'eau-de-vie & de deux onces de tabac infusez dans cette eau, dont vous étuverez la galle.

Ou bien, prenez un demi-septier de bon vinaigre, quatre onces de soulfre vif en poudre, trois onces de mercure vif, une once de couperose, demie-once de verd-de-gris & quatre onces de cantarides; mêlez & faites bouillir

tout cela dans un pot neuf, jufqu'à ce qu'il foit réduit en onguent; dont vous froterez le cheval galleux qui vivra d'herbe ou de fon mouillé, dans lequel on mêlera pendant quinze jours deux onces de foye d'antimoine en poudre, il ne faut point du tout donner d'avoine à un cheval galleux, fi ce n'eft quand on le fait travailler; alors il faut la lui donner mouillée.

GARROT-BLESSE'. Ces bleffures deviendroient dangereufes, fi on les négligeoit.

Si ce n'eft qu'une enflure qui foit venu par le défaut de la felle, il faut prendre des orties, les piler & les faire tremper en urine d'homme, puis faire un cataplafme du marc & l'appliquer deffus le mal que vous ferez tenir avec un furfait pendant la nuit : ou bien, on prend une chopine d'urine d'un homme fain, on y met une bonne poignée de fel, on la fait bouillir & réduire à moitié, & on en baffine tous les jours le mal, & s'il eft néceffaire d'y faire ouverture, on y fera attention; au furplus, ne faites autre chofe que de l'étuver de l'urine ci-deffus fans autre chofe. Quelques-uns quand il y a playe ont foin de la tenir bien nette, en l'étuvant tous les jours avec de l'eau-de-vie ou de l'eau de favon; d'autres, quand il y a entamure, y appliquent un reftrainctif de bol en poudre, vinaigre & blancs-d'œufs; ou bien on frote la playe d'une compofition faite de fix blancs-d'œufs & un morceau d'alun pulverifé, gros comme un œuf, mêlez & battus enfemble pendant un demi-quart d'heure.

Si la playe eft bien meurtrie, mêlez & battez à froid une demie-livre de *Populeum*, un quarteron de miel & autant de favon noir; mettez-y un verre d'efprit de vin, & graiffez doucement la playe de cet onguent : vous pourrez enfuite purger le cheval.

La GOURME eft une décharge des humeurs impures qu'un jeune cheval contracte & qui coulent ordinairement par abfcès au-deffous de la gorge & entre les deux os de la ganache, ou par les nazeaux. On connoît ce mal lorfque le cheval ceffe de manger, & qu'il lui vient fous la gorge au milieu de la mâchoire, fur le haut & fous le plis du cou, une groffeur comme un œuf, plus ou moins; ce qui fait peine au cheval tant que la tumeur foit abaiffée ou tout au moins ouverte, & que l'apoftume en forte.

La Gourme vient ordinairement aux chevaux à trois ou quatre ans : on appelle *fauffe Gourme*, celle qui vient aux vieux chevaux qui n'ont pas bien jetté leur Gourme. Il y a des chevaux qui la jettent par d'autres parties que celles dont on vient de parler, comme par une épaule, par les cuiffes, au côté des tefticules, par les bourfes, par un pied, enfin par l'endroit le plus foible du corps, ou par l'endroit où le cheval aura été bleffé. C'eft mauvais figne quand la Gourme fe décharge par ces endroits; car c'eft une révolution d'humeurs contre nature, à laquelle il eft difficile de remédier parfaitement; il en refte toujours quelque chofe de malin : au contraire, ç'eft un avantage pour les chevaux de jetter leur Gourme par les nazeaux ou par les glandes de la ganache lorfqu'ils font poulains & nourris dans la prairie; car ayant toujours la tête baffe pour paître l'herbe, cette humeur s'évacuë plus aifément.

Suppofé donc qu'un jeune cheval jette fa Gourme par les glandes qui font fituées entre les deux os de la ganache, il faut l'envelopper fous la gorge d'une peau d'agneau ou de mouton, la laine contre la peau du cheval, le tenir chaudement, bien couvert & à l'abri des vents, frotant tous les jours la glande avec

la composition qui suit. Prenez huile de laurier, beurre frais, autant de l'un que de l'autre, & onguent d'althea moitié davantage ; mêlez le tout à froid dans un pot, graissez-en la tumeur ; & lorsqu'on voit que la matiere y est, si elle ne peut se percer d'elle-même, ce qui seroit à souhaiter, on applique à chaque tumeur un bouton de feu, le plus adroitement qu'il est possible, pour ne point offenser le gosier : quand le trou sera fait ou naturellement, ou par le feu, il faut y mettre une tente frotée de Basilicum. On peut mêler du verd-de-gris & de la couperose avec cet onguent, il guérira la playe & la conduira à cicatrice.

Si la chair croissoit trop & bouchoit le trou par où doit sortir la matiere, ou que cette chair fût saigneuse ou baveuse, il faudroit froter les tentes avec de l'égiptiac, du basilicum, du verd-de-gris ou de la couperose blanche ; & si le trou se bouche trop tôt, il n'y a qu'à y remettre le feu.

Si le cheval jette heureusement sa Gourme par les nazeaux, il ne lui faut rien faire ; se contenter de le tenir chaudement & de le promener soir & matin : mais s'il a les conduits du nez bouchez par la matiere qui se congéle & se séche, ensorte qu'il ne jette qu'avec peine, ce qui se remarque quand il ne peut avoir l'haleine libre, il faut lui seringuer dans les nazeaux une liqueur faite moitié d'eau-de-vie, moitié d'huile d'olive battuës ensemble, le tout tiéde ; elle détachera les flegmes qui bouchent les conduits. S'il jette peu, & que la nature semble trop foible pour chasser l'humeur, il faudra échauffer le cheval avec quelque bon breuvage fait avec vin & thériaque ou bon orvietan. La pervenche hachée menu & donnée en bonne quantité parmi le son mouillé, fait jetter abondamment le cheval.

On peut ensuite lui mettre des plumaceaux en cette maniere. On prend deux grandes plumes d'oye de celles qui sont au milieu de l'aile, on les enduit de beurre frais fondu ; & lorsqu'il est refroidi, on prendra le bout des plumaceaux avec un peu de poivre en poudre, ou de bon tabac de Hollande, aussi en poudre, puis on met ces plumaceaux dans les nazeaux du cheval ; & pour les y faire tenir, on les attache par le tuyau avec un bon fil qu'on lie au cou. On laisse ainsi le cheval sans manger pendant deux heures : il faut continuer tous les jours de même ; mais au troisiéme jour, on poudrera le bout des plumes avec de la poudre d'ellebore : on continuë ainsi jusqu'à ce que le cheval ne jette plus ; il faut toujours l'échauffer avec de bons cordiaux, lui donner de l'opiate de Kermes ou de la confection d'alkerme sans musc ni ambre, & lui faire avaller des especes de pillules dont voici la composition.

Prenez du beurre gros comme un œuf, faites-le fondre, mêlez-y une once de canelle en poudre & une grosse muscade, rapez le poids de deux écus de sucre, mêlez bien le tout ensemble, ajoûtez-y un demi-verre d'eau-de-vie, remuez le tout sur un petit feu, seulement pour incorporer les drogues, mettez-les dans un linge que vous lierez en maniere de boudin, & attacherez au filet pour le faire mâcher au cheval trois ou quatre fois le jour : au lieu de cette composition, vous pouvez vous servir d'une demie-once d'assa-fœtida, elle fera le même effet.

A tout cheval qui jette par le nez, on doit nettoyer la matiere avec du foin le plus souvent qu'il est possible, parce qu'y trouvant un certain sel qui

qui lui plaît, il la lécheroit & l'avalleroit; & comme elle est âcre & mordicante, elle peut ulcerer ses parties intérieures.

Il ne faut point donner d'eau cruë au cheval qui jette la Gourme; il faut qu'elle ait bouilli & qu'elle soit blanchie avec du son.

On doit séparer le cheval qui jette sa Gourme, d'avec les autres, parce que ce mal se communique.

Tous ces remédes regardent les chevaux qu'on nourrit à l'écurie. Ceux qui vivent dans les Prairies, quand la Gourme leur sort heureusement par les nazeaux, n'ont pas besoin de tant de soins, la nature opere d'elle-même; mais aussi si cette Gourme ne sortoit qu'imparfaitement, on conseille de les mettre à l'écurie & de les traiter comme on vient de le dire.

GRAPPES *en dehors*, ou simplement *Grappes*; ce sont des tumeurs remplies d'eau puante, qui viennent aux jambes des chevaux.

Pour les guérir, rasez-en le poil & lavez le mal d'une décoction avec du soulfre & de la graisse de mouton; vous tirerez ce marc soir & matin de dessus le mal, & vous ferez un onguent de cire neuve, de térébentine, gomme agaric, le tout également mêlé, & vous couvrirez le mal de cet onguent.

Ou bien, prenez une livre de miel, trois onces de verd-de-gris, & de la farine de froment; faites-en un onguent que vous mettrez sur le mal, après l'avoir nétoyé avec du vinaigre chaud; s'il y a des poireaux, vous les couperez & vous continuërez dix ou douze jours, de deux jours l'un.

L'onguent que voici est encore très-bon pour les Grappes.

Prenez trois quarterons de sain-doux & un demi-septier de vinaigre; faites bouillir cela un bouillon dans un pot de terre d'environ trois chopines; il faut qu'il soit neuf: ensuite ajoûtez-y une once de cantarides, autant de verd-de-gris & du vif-argent, demie-once de couperose; pulverisez bien ce qui se peut mettre en poudre, mêlez-y de l'huile d'olive; & le tout bien incorporé, faites-le cuire, remuez-le tandis qu'il sera sur le feu; & étant cuit en consistance d'onguent, tirez-le, laissez-le refroidir & frottez-en les Grappes.

Au surplus, *voyez* Eaux.

GRAS-FONDURE, maladie mortelle dont peu de chevaux échappent; elle leur vient de la fermentation de la pituite & des mauvaises humeurs qui se dégorgent dans les boyaux, ce qui leur arrive sur-tout quand on les surméne en Eté.

Remédes. Il faut tirer bien du sang du cou du cheval, & lui donner à manger du son de froment, sec ou mouillé; s'il vuide beaucoup, il lui faut donner des clistéres de lait clair; on doit aussi le saigner des flancs & lui faire prendre pour breuvage trois chopines de tisane, une once de cordiale, un quarteron de miel, mêlez ensemble.

On connoît que le cheval est attaqué de Gras-fondure, lorsqu'on l'entend râler, qu'il a la bouche écumante, qu'il ne mange point, qu'il se couche, se léve & regarde son flanc; quand on s'apperçoit de ces symptômes, il faut vîte courir aux remédes, lui mettre d'abord la main dans le corps par le fondement, pour en tirer la fiente, qui quelquefois paroît enveloppée d'une membrane blanche semblable à de la graisse.

Cela fait, on saigne promptement le cheval de la veine du cou; la saignée doit être fort ample, puis demie-heure après on lui donne le lavement qui suit.

Prenez mauves, guimauves, poirées, mercurialles & pariétaires, de chacun une poignée; faites une décoction du tout avec sauge & marjolaine; mettez ces herbes dans trois pintes d'eau, & en faites une décoction jusqu'à réduction de moitié, mêlez-y une chopine de vin émétique; faites-y dissoudre deux onces de *Crocus metallorum*, autant de regule d'antimoine; cela fait, donnez ce lavement tiéde au cheval: une heure après il faut lui donner quelque médicament pour tâcher d'évacuer les matieres dangereuses qui causent son mal; & pour cela prenez trois onces de tartre émétique soluble, faites-le dissoudre dans une pinte de vin, & le faites prendre au cheval: il faut après la prise le faire promener une heure au petit pas.

D'autres saignent le cheval des flancs au lieu de lui fourrer la main dans le fondement, le promenent de tems en tems, lui donnent de demie-heure en demie heure des lavemens de lait frais avec des jaunes-d'œufs; & pour lui exciter l'appetit, lui font mâcher au bout d'un nerf de bœuf un armant composé de farine de froment mêlée avec du miel rosat, du sucre & du vinaigre rosat, le tout bien incorporé & mis sur des étoupes qu'on entortille au bout du nerf de bœuf, & c'est toute la nourriture du cheval.

HARASSE'. Lorsque le cheval est harassé & maigre, il a ordinairement la peau attachée aux os, & ne sçauroit faire aucun profit; c'est pourquoi il a besoin qu'on le soulage.

On le saigne d'abord, & le lendemain on prend des herbes émollientes; on y ajoûte de l'absinte, de l'aigremoine, du laurier & de la marjolaine: on fait cuire le tout dans un chaudron avec de la lie de vin; il faut qu'elles boüillent long-temps; ensuite prenez une poignée de ces herbes toutes chaudes & frotez-en le corps du cheval, ensorte qu'il soit bien humecté: cela fait, refrotez-lui encore les flancs, le ventre, le gosier & tout le reste du corps avec de l'onguent de Montpellier que vous aurez fait chauffer; passez & repassez fortement la main sur les parties où vous aurez mis l'onguent, afin de le faire pénétrer.

Après avoir ainsi graissé le cheval, on l'enveloppe d'un drap mouillé dans la lie du chaudron encore chaude, on le met en double sur le corps du cheval, on l'enveloppe d'une ou deux couvertures, puis on lie bien le tout avec un sur-fait ou deux, & on laisse ainsi le cheval pendant vingt-quatre heures sans y toucher: on recommence la fomentation deux fois de la même maniere, & toujours chaudement.

Les fomentations finies, on laisse quelques jours le cheval couvert de ses couvertures, crainte qu'il ne se morfonde, puis on lui donne un lavement composé de cette maniere. On prend des mauves, guimauves, mercuriale, violette & parietaire, de chacun une poignée; on en fait une décoction, & sur deux pintes & demie on y met une once & demie de policreste en poudre & une livre de miel; lorsqu'il n'est plus que tiéde, on le fait prendre au cheval; il est bon de le promener un peu après: le lendemain vous le pouvez purger.

Pour cela, prenez une once & demie d'aloës, une once de sené, demie-once d'agaric, deux dragmes de sublimé doux, autant de scamonée préparé à la vapeur de soulfre, une dragme d'anis & autant de cumin, quatre cloux de gerofle, deux ou trois pincées de canelle battuë; pulverisez le tout gros-

fiérement, mêlez-le dans une décoction d'herbes rafraîchiſſantes qui ſoit tiéde, ſans la laiſſer infuſer; puis la donnez ainſi au cheval & lui rincez la bouche, le pot & la corne, avec environ un demi-ſeptier de la décoction. Avant que de purger le cheval, il faut le tenir bridé quatre heures, autant après, & le promener une demie-heure après la priſe. Quand le cheval haraſſé a été ainſi purgé, il faut le laiſſer repoſer, le nourrir à l'ordinaire & le faire travailler peu dans le commencement.

Pendant le temps qu'on le traitera de cette maladie, il ne mangera que du ſon & du foin moüillez, & point d'avoine. Au ſurplus, Voyez *maigreur.*

HERNIE. Voyez *Deſcente.*

JAMBES FATIGUE'ES. Le trop long travail qu'on fait prendre aux chevaux leur ruine ſouvent les jambes irréparablement, ſi l'on ne prévient ce deſordre par le reméde ſuivant.

Tous les ſoirs on graiſſe les jambes du cheval avec de la graiſſe d'une oye toute accommodée & toute prête à être miſe en broche; on en emplit le ventre de toute ſorte d'herbes de bonnes odeurs, on la met enſuite cuire au four dans une terrine, & tous les matins on frotte les jambes du cheval d'eau-de-vie par-deſſus cette graiſſe; l'on continuë ainſi juſqu'à ce que la laſſitude ſoit tout-à-fait paſſée.

JAMBES ENFLE'ES. Ces enflures viennent de quelque coup de pied ou de mauvaiſes humeurs qui s'écoulent ſur les jambes & les gorgent, c'eſt-à-dire, les enflent.

Dans le premier cas, l'enflure ſe guérit en appliquant deſſus ce cataplaſme; il faut de la poix-réſine, poix de Bourgogne, althea, huile de laurier, farine de féve & camomile, de chacune quatre onces, ſix onces de miel, deux de térebentine de Veniſe, autant d'alun, de bol d'Armenie & du ſang de dragon, de chacun une once, avec ſix livres peſant de vin rouge; pulveriſez tout cela, mettez-le dans un pot verniſſé, & faites-le bouillir juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en onguent dont vous frotterez les jambes du cheval le plus chaudement qu'il eſt poſſible, une fois par jour ſeulement.

Si après ce reméde la jambe enflée du cheval ne paroît pas guérie parfaitement, vous la chargerez de ce qui ſuit.

Ayez un bon demi-ſceau de lie de vin rouge, une pinte de vinaigre, deux poignées d'orties grieſches hachées menu, & une livre de miel; faites boüillir le tout, ajoûtez-y une chopine de farine de féve; & quand cette mixtion eſt comme en boüillie, chargez-en la jambe malade.

Voici encore un *réſolutif* ſpécifique pour diſſiper les mauvaiſes humeurs qui tombent ſur les jambes des chevaux & qui les font enfler, ſuppoſé qu'on ait négligé d'y remédier.

On prend une chopine d'urine d'homme, demie-once de ſel de tartre & un gros de ſel ammoniac; on mêle le tout, on le fait boüillir juſqu'à réduction de moitié, & on en frotte l'enflure.

Les chevaux ont auſſi les *jambes enflées* pour avoir trop fatigué en voyage, ou pour avoir été trop pouſſez à la courſe ou même au tirage: le reméde qu'on vient d'enſeigner eſt merveilleux en pareille occaſion.

JAMBES USE'ES. Pour les fortifier, prenez un litron de farine de froment, délayez-la dans trois pintes de gros vin rouge, comme ſi vous vouliez

en faire de la boüillie; mêlez-y du ſenegré, ſemence de lin, bayes de laurier, de chacun deux onces, un quarteron de bol d'Armenie; le tout doit être réduit en poudre & incorporé avec la farine & le vin, puis on le fait cuire juſqu'à conſiſtance de boüillie; mais lorſqu'elle eſt à demi cuite, il faut y ajoûter un quarteron de térébentine, deux onces d'huile de laurier, une chopine d'eſprit-de-vin, on remuë bien le tout en cuiſant: cette compoſition étant cuite, on en frote chaudement les jambes du cheval.

JARDON ou *Jarde*: c'eſt une excroiſſance calleuſe cauſée de matieres flegmatiques & viſqueuſes qui n'ont pas aſſez de chaleur pour ſe réſoudre, les jardons viennent aux jambes de derriere & ſont ſituez au-dehors du jarret, au lieu que l'Eparvin eſt au-dedans, ils preſſent les nerfs & les tendons qui font le mouvement du cheval: ce mal eſt plus dangereux qu'on ne croit, parce qu'il eſt héreditaire & peut eſtropier le cheval lorſqu'on le néglige: ainſi auſſi-tôt qu'on s'apperçoit du *Jardon*, il faut le reſoudre par l'emplâtre dont voici la compoſition.

On prend quatre onces de gomme ammoniac, on la délaye dans de bon vinaigre, on y mêle trois onces d'antimoine en poudre, on fait cuire le tout en maniere d'onguent qu'on applique ſur le Jardon.

Au ſurplus, voyez *Eparvin*: & de plus, comme le Jardon amaigrit ſouvent le cheval & le rend preſque toujours étroit de boyaux, on peut dans ces cas recourir aux remédes enſeignez ſous les maux, *Fortrait* & *Maigreur*.

JAVART. Le Javart eſt une petite tumeur qui ſe réſout en apoſtume ou bourbillon qui ſe forme au pâturon ſous le boulet, & quelquefois ſous la corne: il y en a de trois ſortes; le *Javart ſimple*; le *Javart nerveux*, lorſqu'il vient ſur le nerf; le *Javart encorné*, quand il vient ſous la corne, ce qui eſt ſouvent cauſe qu'il faut deſſoler le cheval.

Remédes pour le Javart ſimple. Prenez gros comme un œuf de levain fait avec de la farine de ſeigle, deux ou trois gouſſes d'ail pilées & une pincée de poivre; battez-le tout dans du vinaigre & l'appliquez ſur le Javart. Ce remede eſt ſpecifique, il fait ſon effet en vingt-quatre heures.

Ou bien, prenez trois oignons de lis qu'on fera cuire ſous la cendre; enſuite pilez-les avec du ſain-doux, appliquez cela ſur le Javart, de la filaſſe pardeſſus, & une enveloppe ſur le tout; renouvellez-le chaque jour, juſqu'à ce que le bourbillon ſoit ſorti.

Quand il eſt dehors, il faut panſer la playe qu'il a laiſſé, avec de l'égiptiac; le tout étant uni & ne paroiſſant plus de creux, ſéchez la playe qui reſte avec de l'eau-de-vie ou du blanc-d'Eſpagne, qui eſt, comme je l'ai dit, de la chaux vive pilée.

D'abord que le bourbillon eſt dehors, ſi le cheval ne boite plus, on peut le faire travailler, & ſécher la playe avec le blanc-d'Eſpagne.

Quelques-uns, ſi-tôt qu'ils s'apperçoivent qu'un cheval eſt atteint d'un Javart, le lavent pluſieurs fois par jour d'urine d'homme mêlée de ſel, ou avec du jus d'une herbe appellée la grande éclaire; rien ne deſſéche mieux une playe que cette herbe.

Onguent rouge pour les Javarts. Prenez verd-de-gris deux onces, autant de vitriol, du bon vinaigre & ſuif de mouton; mêlez le tout, faites-le cuire & vous en ſervez.

D'autres prennent trois onces de térébentine de Venise, une once de verd-de-gris pulverisé & autant d'alun de roche; ils incorporent toutes ces drogues, les font boüillir & cuire en consistance d'onguent avec sain-doux, & ils en frotent le Javart.

Reméde pour le Javart nerveux. Il est plus difficile à guérir & plus dangereux que le précedent : on peut se servir des remédes ci-dessus, ou bien vous prenez six oignons de lis, cinq ou six poignées de mauves & guimauves coupées menu & pilées dans un mortier : cela fait, vous les mettez dans un pot avec une pinte de bierre ou vin blanc; vous y mêlez du vieux-oing, miel, térébentine commune & beurre frais, de chacun un quarteron; faites boüillir le tout jusqu'en consistance d'onguent, puis tirez-le du feu & le laissez refroidir jusqu'à ce que vous puissiez y souffrir la main; alors faites-en un emplâtre, & l'appliquez sur le Javart.

Reméde pour le Javart encorné. Comme le Javart encorné est une matiere corrompuë qui se forme sous la corne, qui pour avoir son issuë fait ouverture à la couronne, ensorte que mettant la sonde, on s'apperçoit qu'elle pénétre fort avant : si le tendon qui est sous la couronne est attaqué & corrompu par la matiere qui a croupi, la guérison en sera longue, puisqu'il faut faire tomber ce tendon; s'il n'est pas attaqué, le Javart sera bien-tôt guéri.

Dès qu'on s'apperçoit du Javart, on est incertain si le tendon est corrompu ou non; c'est pourquoi il faut donner deux ou trois raies de feu à un doigt de distance du trou où paroît le Javart, & du côté de la pince; car les Javarts encornez suivent la couronne & vont toujours du côté de la pince, puis employez un des remédes dont nous venons de parler pour les Javarts ordinaires, & cela tous les jours : s'il ne sort point de bourbillon, & que les escarres du feu soient tombées, démêlez du sublimé en poudre avec de l'esprit-de-vin, frotez-en & imbibez bien une tente & la fourrez par force dans le trou du Javart, & sur les escarres des raies de feu de la filasse imbibée d'eau-de-vie; liez bien le tout : dans deux fois vingt-quatre heures l'escarre sera tombée.

Quand elle le sera, mettez dedans de l'esprit-de-vin, de l'aloës & de la mirrhe en poudre & pansez le trou d'où est sorti l'escarre avec des tentes bien imbibées de cette liqueur; s'il vient toujours de la matiere, le tendon est attaqué. Il faut donner un bouton de feu qui pénétre jusqu'au tendon, laisser tomber l'escarre & panser avec l'esprit-de-vin, mirrhe & aloës, & le mal guérira : s'il ne vient point de matiere, votre cheval est guéri; il n'y a qu'à continuer l'esprit-de-vin, aloës & mirrhe.

Quand la playe sera toute unie, si le Javart est en dehors, vous pouvez faire travailler le cheval s'il ne boite pas; mais s'il boite, ou si le Javart est dedans, il faut laisser l'animal en repos : dans tous les cas, servez-vous d'alun brûlé en poudre pour sécher la playe.

Si la chair souffle trop, il faut mettre dessus de la couperose blanche en poudre & de l'égiptiac par-dessus, & continuer jusqu'à guérison.

Les Javarts viennent aux chevaux quand ils se heurtent en marchant, ou quand ceux qui les gouvernent les négligent & n'ont pas soin de nettoyer les pâturons, & souvent les Javarts sont des suites des atteintes négligées & d'autres maux de pied mal pansez.

LAMPAS ou *Féve*, eſt une croiſſance de chair, groſſe comme une féve, quelquefois comme une petite châtaigne, qui croît dans le palais auprès des pinces ou premieres dents de deſſus; enſorte que quand le cheval veut manger l'avoine, il ſent de la douleur & ne mange plus qu'avec peine, parce que cette croiſſance qui eſt plus haute que les dents, le bleſſe & le dégoûte. Cette incommodité eſt ordinaire aux jeunes chevaux; & pour découvrir le mal, on leur ouvre la bouche; ſi on y voit la croiſſance, c'eſt le Lampas.

Pour reméde, on l'emporte avec un petit fer rouge, rond, fait en forme de faucille dont vous brûlerez la partie enflée & l'emporterez tout-à-fait, ſans toucher aux dents, ni brûler trop profondément: ſi le Lampas n'eſt point trop enflé, donnez deux ou trois coups de lancette ou un coup de corne; cela ſuffira, faiſant ſortir du ſang le plus qu'on pourra en preſſant l'enflure avec les doigts, enſuite laver le mal avec du ſel & du vinaigre, & ne lui donner que du ſon de froment moüillé pendant quelques jours, & par fois y mêler un peu de ſel pour exciter le cheval à manger.

LANGUE ENTAMÉE. Lavez trois fois le jour la bouche du cheval avec du vinaigre & du miel armenic, mêlé de froment; ou bien avec du vinaigre, du nitre & du miel mêlez enſemble.

Il ſurvient quelquefois des chancres qui rongent la langue du cheval & qui y cauſent du deſordre ſi on n'y remédie: quelques-uns appellent ce mal, *Pinſancle.*

On le guérit en frottant la langue avec du vinaigre & du miel roſat.

Quelquefois auſſi les chevaux ont la langue bleſſée par le mords: il faut d'abord froter la playe avec du vin tiéde, & y répandre de la poudre de galle ou de grenade ſechée; ou bien on ſe ſert de miel roſat ſeul, ou mêlé de moüelle de porc ſalé, à égale doſe, avec un peu de poudre de chaux vive lavée deux ou trois fois, autant de ſel gemme pulveriſé; le tout boüilli enſemble juſqu'à conſiſtance d'onguent dont on frote la playe de la langue du cheval, après l'avoir lavée de vin tiéde.

LOUPE. C'eſt une tumeur qui vient ſur les jambes des chevaux par un amas d'humeurs entre cuir & chair; elles durciſſent avec le temps, & ſe forment en calus.

La Loupe ſe guérit aiſément quand elle eſt récente, par des reſolutifs tels que ſont l'emplâtre & mucilage de décoction d'hiebles avec mercure, ou l'emplâtre de mercure ſeul.

Mais ſi on l'a négligée & qu'elle ſe ſoit endurcie, on ſe ſert alors d'un emplâtre fait avec gomme ammoniaque ou galbanum, & de l'antimoine en poudre.

Si malgré ces remédes la Loupe ne ſe diſſipe point, on l'ouvrira avec la lancette; on fera boüillir pendant un quart-d'heure une demie-once d'arcenic pulveriſé, & une once d'eſprit-de-vin; quand l'arſenic ſe fera petrifié, vous en froterez la Loupe & en mettrez gros comme la tête d'une épingle dans l'ouverture qui y aura été faite; vous continuërez juſqu'à parfaite guériſon.

Ou bien, faites cuire enſemble de la térébentine de Veniſe, de la graiſſe de Blereau & de la Momie à doſe égale, & mettez de cet onguent ſur la Loupe.

LUNATIQUE. On appelle un cheval lunatique, celui qui a une fluxion ſur les yeux, laquelle paroît & lui trouble l'œil dans certains temps de la Lune, & en d'autres laiſſe l'œil aſſez beau, de maniere qu'on le croit fort ſain.

Le cheval peut devenir lunatique par trois ſortes d'accidens : le premier, quand il travaille trop jeune ; car pour ſoutenir ce travail il mange trop de grain : le ſecond, quand il eſt battu rudement par la tête : & le troiſiéme, pour avoir le cerveau trop humide. Toutes ces choſes lui obſcurciſſent la vûë au déclin de la Lune ; il peut auſſi devenir lunatique, quand il eſt engendré de pere ou mere lunatique.

On connoit qu'un cheval eſt lunatique lorſqu'il a l'œil enflammé avec enflure, qu'il lui tombe ſouvent des larmes des yeux, qu'il a l'œil obſcur & couvert ; mais la marque la plus aſſurée eſt lorſque les yeux ſont par le deſſous de la prunelle, de couleur feuille-morte dans le temps de la fluxion ſeulement. Un cheval lunatique veut être bien ménagé, car le chaud ou le froid peuvent le rendre aveugle.

Il faut bien ſe donner de garde de le ſaigner quelque mal qu'il ait, à moins d'une néceſſité fort preſſante, comme la fiévre ou les tranchées. On ne le nourrira pendant la fluxion que de ſon moüillé, de bon foin & de paille de froment ſans avoine : car ce grain lui eſt alors contraire.

On peut lui faire un ſéton au haut de la tête entre les deux oreilles ; & pour cela on perce la criniere d'outre en outre avec un fer pointu & rouge, à l'endroit où la palette de la bride porte : on y paſſe une corde tiſſuë moitié crin & moitié chanvre ; on graiſſe cette corde de baſilicum ou de vieux-oing ; on la tire tous les matins pour faire ſortir la matiere qui s'y ſera ramaſſée pendant vingt-quatre heures.

D'autres leur barrent la veine au-deſſus du larmier ; mais ils ne font cette opération que lorſqu'il n'y a plus de fluxion ſur les yeux.

Eau pour les yeux lunatiques. Prenez de l'herbe nommée Eclaire, dont le ſuc eſt jaune & qui ne croît qu'à l'ombre, tirez-en le jus que vous ferez diſtiller par un alambic de verre ; ſur quatre onces mettez une once de tutie préparée & deux onces de couperoſe blanche en poudre ; laiſſez le tout enſemble dans une fiole, & tous les jours mettez-en trois fois dans l'œil, ayant remué tout ce qui eſt dans la fiole.

De plus, pour diſſiper par un reméde interieur les humeurs qui cauſent la fluxion lunatique, on peut prendre trois onces d'agaric & autant de turbit, deux onces d'aloës lucide, une poignée de feuilles de gentiane, & une livre de beurre frais ; mettez en poudre & incorporez tout cela, & faites-en des pillules que vous ferez prendre au cheval & le promenerez enſuite pendant une bonne heure.

MAIGREUR. *Voyez* Haraſſé.

Outre les remédes que nous avons enſeigné ſous le mot *haraſſé*, voici une méthode aiſée & qui coûte peu pour engraiſſer les chevaux.

Après les avoir fait ſaigner, mettez dans un ſceau d'eau, un demi-boiſſeau peſant huit livres de farine d'orge, mouluë très-groſſiérement & non blutée, remuez-la avec un bâton, laiſſez-la bien raſſeoir ; & quand tout le gros aura coulé au fond du ſceau, verſez-en l'eau dans un autre ſceau pour la faire

boire au cheval, (ce doit être là toute ſa boiſſon.) Enſuite vous lui donnerez la farine qui eſt au fond du ſceau, & cela à trois fois, matin, midi & ſoir; s'il répugne à la manger ſeule, pour l'y accoutumer, mêlez-y du ſon ordinaire ou de l'avoine, dont vous diminuerez la doſe de jour en jour, juſqu'à ce qu'il mange bien la farine d'orge toute ſeule. En vingt jours il engraiſſera notablement; pour lors on lui retire la farine d'orge moüillée, petit-à-petit, pour le remettre à l'avoine. Pendant tout ce temps il faut qu'il ait du repos & abondance de bon foin & de bonne gerbée; huit jours avant qu'il quitte la farine d'orge, on le purgera d'une once & demie d'aloës très-fin, autant d'agaric & une once d'Iris de Florence, le tout pulveriſé dans une pinte de lait bien frais.

Autre reméde. Si votre cheval eſt maigre de fatigue, comme s'il a le flanc alteré ſans être pouſſif, donnez-lui le matin une demie-livre de miel dans du ſon chaud, cela le rafraîchira, évacuëra les mauvaiſes humeurs & corrigera le ſang; on lui doublera la doſe du miel deux jours après qu'il ſera fait à en manger; continuez de même juſqu'à ce qu'il vuide, & pour lors donnez-lui quelques lavemens rafraîchiſſans: la régliſſe pilée fait le même effet que le miel, ſi ce n'eſt que l'effet en eſt plus lent & qu'il en faut donner plus long-temps au cheval; mais qu'on lui donne miel ou régliſſe, il faut avec cela lui donner une bonne nourriture, il ne faut pourtant pas lui en donner trop, de peur qu'il ne tombe dans le mal contraire qui cauſeroit le farcin.

Quand un cheval maigre commence à bien boire, c'eſt marque qu'il engraiſſera bien-tôt.

Outre la nourriture ordinaire on donne au cheval maigre, avant la nuit, deux picotins de ſon moüillé; en obſervant toujours de lui menager la nourriture à meſure qu'il fait bon corps.

Aux chevaux étroits de boyaux, on donne à chacun deux jointées de froment avant que de boire.

Rien n'eſt plus ſalutaire pour les chevaux maigres, que de paître les herbes nouvelles; l'orge quarré ou orge prime, la veſce en verd & la luzerne engraiſſent auſſi: mais il n'en faut point faire la nourriture ordinaire du cheval; & quand on lui en donne, il faut de temps en temps lui frotter la bouche avec du ſel pour que ces mangeailles vertes n'y produiſent pas de puſtules. Au reſte il faut donner du repos aux chevaux maigres & les ſaigner quelquefois.

Autre maniere pour engraiſſer les jeunes chevaux défaits. Quand l'orge eſt en verd, donnez-leur du ſon ſec deux fois le jour s'ils ſont bien maigres, & une fois ſeulement vers le midi s'ils ne ſont qu'attenuez: Enſuite donnez-leur de l'orge en verd ou de l'herbe avec du ſon moüillé, dans lequel vous mêlerez à chaque fois deux onces de foye d'antimoine préparé; & quand ils ſeront rétablis par l'orge verd ou l'herbe, il faut les ſaigner avant de les remettre au ſec, c'eſt-à-dire, au foin & à l'avoine.

Les pâturages quand ils ſont bons & abondans ſont d'un grand ſecours pour les engraiſſer bien vîte, ſur-tout quand ils ſont jeunes.

Avant de mettre un cheval à l'herbe, (bien des gens y mettent les jeunes chevaux juſqu'à ſept ou huit ans,) il faut le ſaigner & ne le mettre à l'herbe que trois jours après, encore choiſit-on le temps qu'elle eſt aſſez grande, pour qu'il puiſſe paître à pleine bouche. On le laiſſe jour & nuit dans le pâturage pendant

un bon

un bon mois ſans l'étriller, le panſer ni le ſaigner; car la fraîcheur de l'herbe le purge aſſez, lui rétablit les jambes, purifie le ſang & le guérit des demangeaiſons & de la galle. On a ſeulement ſoin de les faire boire à midi & au ſoir, quand ils ne ſont pas à portée, ou qu'ils n'ont pas l'inſtinct de boire tout ſeuls: on les retire des pâturages quand les chaleurs commencent à durcir les herbes, parce qu'elles n'ont plus la même vertu que quand elles ſont tendres & fraîches; & les mouches les incommoderoient trop; le regain (c'eſt l'herbe qui revient chaque année au pré après qu'il a été fauché) ne vaut rien pour les chevaux, ni verd ni ſec.

Quand le cheval ſera engraiſſé à l'herbe, avant de le mettre au travail, il faut le nourrir de foin & d'avoine pendant douze jours, le ſaigner & le ménager dans les commencemens de ſon travail: & pour faire mourir ou chaſſer les vers que l'herbage pourroit lui avoir engendré, prenez une livre de beurre frais & demie-once de ſublimé doux en poudre, paîtriſſez le tout, & formez-en des pillules que vous ferez avaller au cheval dans une pinte de vin rouge; au lieu de ſublimé vous pourrez mêler dans le beurre quatre onces de cinabre en poudre.

Médecine confortative pour un Cheval maigre ou malade.

Prenez une pinte de vin blanc, une once de ſucre candi, autant de canelle, demie-once de clou-de-girofle, trois dragmes de ſafran, deux onces de caſſonade, autant de mitridate, & un quarteron de miel roſat, le tout tiédi ſur le feu: donnez-le au cheval & le tenez chaudement.

MALANDRES, ou *Solandres.* C'eſt une eſpece de galle ou crevaſſes qui viennent à la jointure des genoux & qui ſuppurent quelquefois une eau rouſſe.

Remédes. Prenez du ſavon noir, du populeum & beurre frais, le tout mêlé enſemble, & en mettez ſur le mal de deux jours l'un.

D'autres ne font que froter les Malandres avec du ſavon noir & les laver enſuite avec de l'urine ou de l'eau de leſſive.

Ou bien, on les frote d'un onguent fait d'huile d'amande douce, dans laquelle on a bien battu du lard à larder, rapé & bien lavé, pour qu'il n'ait plus d'acide.

Autre remède. Après avoir bien nettoyé les Malandres, on les frote de précipité blanc, de teinture d'antimoine, de ſel de tartre en eau-de-vie, ou de ſuïe de cheminée; ou bien d'une liqueur compoſée de vinaigre & de verd-de-gris.

L'huile de papier & l'huile de tartre ſont très-bonnes pour ce mal, de même que l'huile de lin avec de l'eau-de-vie, ou le vinaigre avec moutarde & ſuïe de cheminée, le tout mêlé enſemble.

ME'MARCHURE. *Voyez* Entorſe.

MOLLETTE. On appelle ainſi une tumeur molle & groſſe comme une noiſette, qui croît à côté du boulet, au-dedans de la jambe, & quelquefois au dehors.

Remédes. Il faut prendre de la mie de pain toute chaude, gros comme le poing, l'imbiber d'eſprit-de-vin, puis l'appliquer chaudement ſur la mollette

& l'y bander pour la tenir en état. On laisse ainsi ce reméde durant vingt-quatre heures.

Autre. Prenez une compresse, mouillez-la d'esprit-de-vin, mêlé de vitriol ou d'alun, & l'appliquez sur la mollette, elle guérira.

Autre. On prend une pinte de fort vinaigre, quatre onces de galbanum pilé qu'on y fait infuser sur les cendres chaudes durant vingt-quatre heures : on ajoûte à cette infusion une livre de térébentine commune; on fait cuire le tout à feu lent l'espace d'une demie-heure; on y mêle trois onces de mastic pulverisé; on incorpore le tout & on l'applique sur la mollette.

Si on veut appliquer le feu sur les mollettes, c'est l'expédient le plus court & le plus sûr pour les faire passer.

MORFONDEMENT ou *morfondures.* Cette maladie survient aux chevaux, lorsqu'on les fait passer d'une extrémité à une autre, c'est-à-dire, lorsqu'ayant trop chaud, on les laisse tout d'un coup avoir trop froid : & l'on connoît qu'ils sont morfondus, lorsqu'ils ont le gosier sec & dur, plus qu'à l'ordinaire; qu'ils toussent & jettent des nazeaux une liqueur blanche qui n'est pas encore morve, mais qui la deviendroit si l'on négligeoit d'y remédier.

Remedes. Quoique le morfondement soit, à proprement parler, le rhume des chevaux, cependant à la difference des hommes dont les rhumes se guérissent par des reméдes rafraîchissans; au contraire il faut échauffer le cheval pour le guérir du morfondement : on a soin de le mettre dans un lieu chaud, & de le couvrir de bonnes couvertures, de lui envelopper le dessous de la gorge avec une peau d'agneau, lui graisser le gosier avec deux onces d'huile de laurier, & quatre onces d'onguent althea mêlez ensemble; il faut l'en graisser tous les jours, ne lui point donner d'avoine, mais du son chaud avec du miel, s'il le veut manger, & pour boisson de l'eau chaude avec farine.

On peut lui donner pour breuvage du sang de Porc tout chaud avec du vin de rhuë boüilli & du miel mêlez ensemble.

Médecine pour un Cheval morfondu. Prenez une pinte de vin blanc, demie livre d'huile d'olive, deux dragmes de rubarbe, autant d'aloës & de saffran, demie-once de sené, autant de baïe de laurier, trois dragmes d'agaric, deux de muscade, demie-once de poudre de duc, autant de cordiale, le tout en poudre & mêlé avec un quarteron de miel infusé sur le feu; il faut que le cheval soit bridé trois heures avant de la prendre, & trois heures après l'avoir prise : ce jour-là il ne mangera point d'avoine, & ne boira que l'eau blanche, & après on mettra une once de senegré dans son avoine, jusques à parfaite guérison.

Voici encore d'autres remédes spécifiques pour le Morfondement.

Prenez deux gros de poivre, une once de canelle, autant de gingembre, girofle & muscade, de chacun deux gros; pulverisez le tout; ajoûtez-y une once d'huile d'olive, mêlez le tout, mettez-le dans une chopine de vin blanc, & donnez ce breuvage au cheval.

Si le cheval morfondu paroît oppressé des flancs, on le saignera à la veine du cou. Si cette premiere saignée n'opere pas, on la réïterera jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que le battement se ralentisse.

Il est bon aussi d'avoir recours aux lavemens dont voici la recette.

Prenez mauves, guimauves, mercuriale, pariétaire & camomile, de cha-

cun une poignée, faites-en une décoction dans deux pintes d'eau commune; mettez-y diſſoudre quatre onces de lénitif, demie-livre de miel, quatre onces d'huile de camomile, ou huile de noix; laiſſez tiédir le tout & le donnez au cheval.

L'orviétan, la thériaque & la confection d'Alkermes ſans muſc, ſont encore excellens contre les morfondemens.

MORSURES *de bêtes venimeuſes*. Pour prévenir l'effet du venin, avant que l'enflûre ait atteint le cœur: on commence par faire une ligature au-deſſus de l'endroit piqué, afin d'empêcher le venin d'aller plus loin: enſuite on frote le mal avec vinaigre & ſel; puis on fait avaller au cheval une once de thériaque ou d'orvietan délayée dans une chopine de vin: & pour faire deſenfler la partie piquée on prend de l'eſprit-de-vin & de l'urine trois onces: huile de laurier & de vers, de chacun quatre onces: on broüille bien le tout, on en frote la playe qu'on enveloppe d'une veſſie de cochon & d'un linge par-deſſus bien attaché.

Après cela pour garantir le cœur du cheval de toute malignité, on lui fait prendre du ſel volatile de vipere, de l'eſprit de gayac ou de chardon benit, & pour nourriture, du ſon mêlé de deux onces de foye d'antimoine à chaque fois qu'on lui en donne.

La MORVE eſt un écoulement d'humeurs flegmatiques, craſſes, puantes & blanches ou rouſſes, jaunâtres ou verdâtres, par les nazeaux.

C'eſt une maladie dangereuſe, & les chevaux y ſont très-ſujets. On la connoît lorſqu'on voit diſtiler ces eaux, qu'ils ont la tête baiſſée, qu'ils reſpirent avec peine, qu'ils maigriſſent, s'appuïent tantôt ſur une hanche & tantôt ſur l'autre, & ce qu'il y a encore à obſerver, c'eſt qu'un cheval morveux ne jette jamais que d'un côté.

Pour guérir la morve, il faut y remédier dès le commencement, parce que lorſqu'on la néglige elle devient incurable. On barre d'abord les deux veines du cou, puis on donne au cheval pour nourriture du ſon mouillé, de la paille de froment & de l'eau blanchie. Il y en a qui mêlent deux livres de ſoulfre fondu, qu'on retire de l'eau par deux fois; car il ſuffit que l'eau en prenne l'odeur; & ſi le cheval repugne à la boire, on y mêle du levain qu'on délaye, il corrige l'odeur du ſoulfre & fait que le cheval ne ſe dégoûte point de la boiſſon.

Pendant que le cheval morveux eſt dans les remédes, il faut le promener de temps en temps, lorſqu'il fait beau temps ſeulement: on ſe donnera de garde de lui faire prendre aucun purgatif; on lui donnera ſeulement tous les jours du vin émétique mêlé d'un peu de poudre cordiale; ce remede ne purge point, il ne contribuë qu'à la tranſpiration des humeurs qui cauſent la Morve.

Il faut ſeringuer de ce vin dans les nazeaux du cheval, ou y inſerer avec un plumaceau de l'huile de laurier; cela fait diſtiler l'humeur plus aiſément.

MULES TRAVERSIERES: Maladie qui vient au boulet & au plis du cheval, & qui cauteriſe cet endroit, enſorte qu'il en ſort une humeur âcre & maligne qui s'entretient par le mouvement que fait le cheval en marchant, & qui ouvre & ferme continuellement ce pli; les Mules ſont fort douloureuſes au cheval & le font boiter; les chevaux de caroſſe & de tirage y ſont plus ſujets que les autres.

Pour les guérir, il faut prendre du charbon pilé, des ſavates brûlées ou de la ſauge ſéchée & pulveriſée, & les mettre ſur les Mules après en avoir raſé le poil.

Ou bien, on prend une livre de chaux vive pulveriſée finement, autant de miel; on mêle le tout dont on fait une eſpece de boüillie qu'on fait cuire doucement dans un pot, ſoignant toujours de la remuer juſqu'à ce qu'elle ſe durciſſe & devienne toute ſéche: puis on la réduit en poudre dont on couvre le mal.

Pluſieurs perſonnes frotent les Mules pendant huit jours avec de l'huile de lin & de l'eau-de-vie à égale quantité, bien battus & mêlangez dans une fiole; quelques-uns y mettent de l'emmiellure ſur de la filaſſe avec un bandage de ſuif de mouton fondu, le plus chaud qu'il ſe peut.

D'autres prennent de l'ocre en poudre, de la farine de lin & du fenu-grèc, de chacun deux onces; quatre onces de térébentine de Veniſe en poudre, & mettent le tout dans une demie-livre de poix noire, après qu'elle eſt fonduë, ils le mêlent bien & le font cuire à feu lent. Etant cuit, ils y ajoûtent demie once d'huile d'aſpic, une once d'huile de lin & quatre onces d'eau-de-vie; ils font encore boüillir toutes ces drogues enſemble, juſqu'à conſiſtance d'onguent, dont ils font un emplâtre qu'ils appliquent ſur les Mules.

NERF-FERU, *foulé* ou *bleſſé*; c'eſt quand le cheval a la jambe roide & ne peut s'appuïer deſſus; il y a quelquefois de l'enflure, mais on eſt sûr que le nerf eſt foulé, quand en paſſant la main depuis le bas juſqu'au bout le long du canon, on y trouve quelque tumeur ou que le cheval y ſent de la douleur.

Remedes. On frote la partie foulée d'huile d'olive, & on approche tout-contre une pêle rouge pour la mieux faire pénétrer. Ce reméde ſuffit pour diſſiper l'enflure, quand le coup d'où elle provient, ou la foulûre eſt récente. Si l'endroit eſt meurtri il faut y appliquer ce qui ſuit.

On prend quatre onces de ſemence de lin pulveriſée, miel & térébentine, de chacun pareille doſe: on fait boüillir le tout dans une pinte de gros vin, juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en onguent qu'on applique ſur le mal en guiſe de cataplaſme avec des étoupes: on bande bien le tout afin de le tenir en état; on laiſſe ainſi cet appareil pendant deux jours ſans y toucher, puis on le léve pour y remettre de la drogue, & continuer ainſi juſqu'à quatre fois.

Si la partie bleſſée étoit entâmée, on mettroit de la poudre de tutie & de la chaux amortie ſur la playe: ou bien on la froteroit de réſine mêlée avec huile roſat, le tout fondu enſemble: & pour empêcher que la playe ne vienne à ſupuration, on ſe ſervira de bol Armeni, ſang-de-dragon & terre ſigillée, de chacun une livre; farine de froment deux livres; maſtic & encens, quatre onces, le tout incorporé enſemble, cuit & réduit en onguent qu'on appliquera ſur la playe.

Autre. Prenez farine de froment & ſuc de feuilles de juſquiame; faites-en une eſpéce de boüillie & en mettez ſur la playe.

S'il arrive que la bleſſure ſoit venuë à ſupuration, il faut commencer par arrêter l'humeur qui la cauſe, & pour cela on frote la playe d'huile d'euforbe, ou bien on ſe ſert ſeulement de térébentine, ou de ſoulfre crud pulvériſé, ou encore d'eau mêlée de ſel & boüillie avec un peu d'aloës.

Comme le nerf peut être féru en partie & en travers, il faut pour lors tirer du ſang au cheval pour divertir l'humeur; puis mettre deſſus térébentine, miel roſat & lait, de chacun égale doſe mêlez enſemble.

Si le nerf eſt piqué, il faut ouvrir la playe afin que la matiere qui s'y formera n'y ſéjourne point : quand il en ſera ſuffiſamment ſorti, on frottera la playe d'huile de ſureau mêlée & boüillie dans de l'huile d'olive, ou bien on ſe ſervira d'huile de térébentine, ou de farine de lentille boüillie dans du vin cuit.

Si la playe eſt douloureuſe, on la frotte d'huile de térébentine, mêlée avec huile roſat ou huile de vers. On peut après qu'on a inciſé la piqueure, y mettre de l'huile de noix toute chaude.

Il y en a, qui ſi-tôt qu'ils ſe ſont apperçû qu'un cheval eſt piqué ou foulé au nerf, frotent l'endroit à main ſéche, puis font ſaigner le cheval du côté où eſt le mal, après quoi ils y appliquent ce qui ſuit.

Emmiellure. Ils prennent poix noire, réſine, poix de Bourgogne & miel commun, demie-livre de chacun : ils y mêlent de l'althea, huile de laurier & populeum, de chacun quatre onces; deux pintes de farine de féve; roſes & camomile, de chacune une poignée; alun de roche & noix de galle, de chacun deux onces; quatre onces de ſang-de-dragon, une livre de farine de ſeigle, & huit livres de vin rouge : Ils pulveriſent toutes ces drogues, & les délayent dans le vin avec les farines, comme pour en faire une boüillie qu'ils font cuire; & lorſqu'elle en a acquis la conſiſtance, ils la prennent toute chaude, l'étendent ſur des étoupes, & l'appliquent ſur la playe.

Au ſurplus, voyez *Entorſe.*

ONGLE en œil : il faut enlever cet ongle avec une fine aiguille d'ivoire, & le couper avec des ciſeaux : ou bien réduire en poudre un Lezard verd, avec de la poudre d'arſenic, & l'appliquer ſur le mal.

Au ſurplus voyez *Cataracte & Yeux.*

Onguent pour ſervir à l'Encloueure. Prenez ſix onces de poix réſine, deux onces de térébentine de Veniſe, une once & demie de gomme élemy, demie-once d'ariſtoloche longue, une once & demie de ſang-de-dragon en larmes : faites fondre le tout enſemble & boüillir juſqu'en conſiſtance d'onguent, vous mettrez le tout dans un pot que vous boucherez bien, & vous en ſervirez au beſoin.

Lorſque vous voudrez faire uſage de ce reméde, vous prendrez de votre onguent la groſſeur d'une groſſe noiſette que vous ferez fondre dans une cuilliere de fer, vous le verſerez bien chaud dans le trou de la playe après l'avoir agrandie; vous mettrez un peu d'étoupe ſur ledit onguent, vous ferez referrer votre cheval, & continuërez votre voyage qui n'empêchera pas ſa guériſon.

OSSELETS. *Voyez* Suros.

PEIGNES. C'eſt un mal qui croît ſur le pâturon des chevaux, & qui regne quelquefois juſqu'au boulet; c'eſt une certaine gratelle farineuſe qui fait tomber ou heriſſer le poil des endroits où elle naît.

Remédes. Prenez de la chaux vive & du miel, de chacun quatre onces; mêlez les & les mettez dans un pot de terre neuf, couvrez-le & le lutez, c'eſt-à-dire, enduiſez-le de terre graſſe; il faut qu'il y ait un petit trou au-deſſus.

du couvercle : faites cuire le tout jusqu'à ce qu'il soit durci & réduit en poudre dont on frote les Peignes.

La poudre de tabac ou l'esprit de vitriol guérissent aussi les Peignes.

Autre. Il faut prendre demie-livre de mercure, une once d'ellebore noir, autant d'euforbe, quatre onces de staphis-aigre, un quart d'once de cantaride, deux onces de vitriol verd, une once de sel nitre, deux livres de sain-doux : on pulverise toutes ces drogues qu'on mêle dans la graisse, puis on les fait cuire à consistance d'onguent : on en applique sur le mal ; & pour l'y mieux faire pénétrer, on fait rougir une pelle qu'on approche de l'onguent.

Avant que de l'appliquer sur les Peignes, il est bon de froter le mal jusqu'au sang, puis le laver avec de l'urine, & ensuite y mettre l'onguent.

PISSER LE SANG. Lorsqu'un cheval pisse le sang, c'est marque qu'il a les reins fort échauffez, c'est pourquoi on le saigne d'abord ; on lui donne tous les matins, pendant sept ou huit jours, trois chopines de vin blanc, dans lequel on aura fait infuser deux onces de foye d'antimoine ; on le tient bridé quatre heures avant la prise & autant après ; on lui donne avant la prise un lavement composé de deux pintes & demie de lait de vache, qu'on fait boüillir avec deux onces de scories de foye d'antimoine, on l'ôte du feu & on y mele quatre onces d'huile d'olive pour le rafraîchir davantage : on peut, outre sa nourriture ordinaire, prendre une poignée d'avoine, trois onces de miel, & autant d'eau qu'il en faut au cheval pour boire, mettre cela sur le feu, l'en retirer au premier bouillon, le passer & donner l'eau à boire au cheval.

S'il paroît avoir les flancs altérez, ce qui se connoît à leur battement fréquent, on lui donnera le lavement que voici.

Prenez parietaire, melilot & camomile, de chacun trois poignées ; mettez les dans deux pintes d'eau, & les faites boüillir jusqu'à réduction de moitié ; ajoûtez-y demie-livre d'huile d'olive, un quarteron de miel, une chopine de verjus & deux onces de casse : le tout étant fait à propos, vous le donnez tiéde au cheval.

Quelques-uns après avoir fait saigner le cheval, prennent une once & demi de thériaque ou de bon orvietan qu'ils délayent dans une chopine de vin blanc ; ils font tiédir ce breuvage, & le donnent ainsi au cheval, en observant toujours de le tenir bridé devant & après la prise.

PLAYE. *Onguent pour toutes sortes de playes.* Prenez gomme quatre onces, raisins de pin deux onces & demie ; faites-les boüillir, & les passez dans un tamis ; incorporez-les avec douze onces de térébentine, mettez-les sur le feu, ajoûtez-y de l'aloës pulverisé, de la mirrhe, de l'huile de baume, une demie-once, autant de sang-de-dragon, le tout réduit en onguent ; plus il est gardé, meilleur il est ; il appaise la chaleur & le feu qui est aux playes, & les guérit en vingt-quatre heures ; il en étanche le sang, les garde de pourriture, fait sortir les os & esquilles, & est très-bon pour les Encloueures.

POIREAU, est un mal qui naît ordinairement sur le boulet ou au paturon des chevaux ; il y croît en forme de tête de poireau, d'où il a tiré son nom : il vient quelquefois jusque près des fourchettes au pied de derriere : il jette du pus fort puant & gagne la jambe insensiblement ; quand elle en est infectée, ils sont difficiles à guérir.

Remédes. On prend une once de mercure ou vif-argent qu'on met dans trois onces d'eau-forte qu'il faut laiſſer agir ; elle conſommera tout le mercure : cette eau préparée de la ſorte guérit les poireaux ſi on les en frotte pendant trois ou quatre jours ; ou bien prenez de la poudre à canon pilée & autant de ſoulfre pilé ; mêlez-les enſemble, frotez-en fortement le poireau & le couvrez de cette poudre, puis mettez-y le feu avec un fer rouge ; & le feu ayant brûlé le poireau, appliquez deſſus du blanc de poireau pilé avec du vieux-oing pour faire tomber l'eſcarre. Si après cela le poireau eſt reſté gros, ſervez-vous une ſeconde fois du reméde.

La POUSSE eſt une difficulté de reſpirer, cauſée par l'embarras des poûmons, & ſur-tout par l'obſtruction de l'égoût du poûmon qui ſe fait par le conduit des reins, le tout accompagné d'un battement de flancs & de dilatation de narrines, principalement quand le cheval court ou monte.

La Pouſſe vient aux chevaux, quand avec beaucoup de repos on leur donne des nourritures trop chaudes, quand on les fait boire tout échauffez, ou qu'on les a trop pouſſé ; elle eſt auſſi quelquefois héréditaire.

Pour être sûr qu'un cheval eſt pouſſif, quand le flanc lui bat, il faut lui ſerrer le goſier près de la ganache & le faire touſſer : ſi le ſon de la toux eſt ſec, elle ne vaut rien ; encore moins ſi elle eſt ſéche & fréquente, au lieu qu'il n'y a pas beaucoup à craindre ſi elle eſt ſuivie de quelque humidité. Un cheval qui péte en touſſant eſt preſque toujours pouſſif, & cette Pouſſe paſſe pour la plus difficile. La Pouſſe que les chevaux ont de naiſſance, & celle qu'on laiſſe vieillir par négligence, ſont incurables ; les chevaux pouſſifs qui prennent vent par le fondement, ne peuvent pas non-plus être guéris : ainſi c'eſt des autres Pouſſes dont il s'agit ici.

Remédes. Prenez une once d'agaric, autant d'aloës pulveriſé, une dragme de ſcamonée en poudre, une livre de beurre frais & autant de miel ; incorporez le tout & faites-en des pillules groſſes comme des noix que vous donnerez le matin au cheval dans une chopine de vin ; on le tiendra bridé deux heures devant la priſe & deux heures après : ce jour-là il n'aura point d'avoine, & ne boira que de l'eau blanchie avec de la farine de ſeigle ; les autres jours on le fera travailler & on lui donnera de l'avoine un peu moüillée, & trois picotins par jour de ſon de froment mouillé comme du mortier, de la gerbée le jour, & du foin la nuit ; au bout d'un mois, votre cheval aura le ventre frais comme un poulain.

Autre reméde. Prenez deux onces de muſcade, autant de ſaffran, demie once de gingembre, un quart d'once de canelle, pilez tout cela avec un peu de regliſſe, ajoûtez-y une chopine de vin blanc & un quarteron de miel ; mêlez le tout, coulez-le & le donnez à boire au cheval.

D'autres s'y prennent de cette maniere pour guérir la Pouſſe : pendant huit jours on donne peu de nourriture au cheval, & on ne le nourrit que de ſon mouillé, eau blanchie avec farine de ſeigle, avoine mouillée, paille de froment & foin humecté ; le neuviéme jour au matin, quatre heures après qu'il a été bridé, on le purge avec des pillules faites d'une mixtion d'agaric, regliſſe, aloës, ariſtoloche ronde, ſené & colloquinte, de chacun une once, ſcamonée une dragme, *Enula campana* demie-once, miel & lard, de chacun une livre, tout cela bien pilé & incorporé ; & une chopine de vin après la priſe : on conti-

nuë à faire faire diette au cheval ; & si ces pillules ne l'ont pas guéri, on lui donne le reméde suivant.

Quand les herbes sont dans toute leur force, faites cuire dans un chaudron qui tienne un sceau, des mauves, boüillon blanc, pas d'âne, sommitez de genet de l'année, chicorée sauvage & hissope, trois poignées de chacun hachez menu ; quand elles seront cuites & ôtées du feu, mettez-y un quarteron de suc de réglisse, dix poignées de fleur de genet, deux livres de miel, autant de soulfre que vous ferez fondre dans une cuillier de fer ; avec la corne faites avaller le quart de ce breuvage à votre cheval le matin, deux heures après qu'il a été bridé ; ensuite promenez-le une demie-heure au pas : au bout de ce temps, faites-lui prendre un autre quart du breuvage, & promenez-le de nouveau comme après la premiere potion ; le lendemain faites-lui avaller l'autre moitié à deux fois, & le promenez comme le premier jour ; laissez-le en repos le troisiéme jour ; le quatriéme jour recommencez comme le premier votre breuvage, & continuez jusqu'au huitiéme jour que votre cheval aura pris trois breuvages. On ne lui donne pendant ce temps ni avoine ni foin, mais seulement du son & de la paille de froment.

Autre reméde des plus aisez & des meilleurs pour guérir la Pousse. Mettez une douzaine d'œufs frais dans du fort vinaigre qui surpassera les œufs d'un doigt, tenez votre cheval bridé toute la nuit, & quand la coque de vos œufs sera amollie à force de tremper, faites-les avaller tous & tout entiers au cheval, les uns après les autres avec un peu de vinaigre, ensorte qu'il ait pris, s'il se peut, tout le vinaigre avec les œufs ; couvrez-le bien, promenez-le au pas pendant deux heures, ensuite donnez-lui du son moüillé & point d'avoine ni de foin : réïterez ce reméde s'il le faut.

Autre reméde. Prenez des lingots d'acier d'Espagne : faites-les rougir dans un pot de terre neuve à la forge du Maréchal : ensuite appliquez des longs bâtons de soulfre contre ces lingots rougis, ils feront fondre l'acier comme du beurre : remettez le tout dans la fournaise du Maréchal, pour que l'acier & le soulfre achevent de se fondre dans le pot de terre : ensuite pilez le tout dans un mortier & passez-le au tamis : vous en aurez une poudre d'acier que vous conserverez dans une petite boîte : on en donnera trois pincées dans l'avoine du cheval poussif ; à chaque ordinaire, on moüillera l'avoine afin que la poudre s'y attache ; & on continuëra pendant un mois, il guérira pourvû qu'il ne retourne plus au foin.

QUEUES-DE-RATS. Voyez *Arrêtes.*

RAGE. On connoît qu'un cheval est enragé, lorsqu'il rompt son ratelier, sa mangeoire & tout ce qu'il rencontre, qu'il écume des narrines & a les yeux de travers & étincelans. On ne doit point en approcher qu'avec grande précaution.

Remédes. Quand on n'a point la mer à portée pour y baigner le cheval, on prend de la rhuë ou de l'absinte, alun, marguerites sauvages & gros sel, de chacun une demie poignée ; on met tremper le tout dans une pinte de vin blanc, l'espace de vingt-quatre heures ; ensuite on passe la liqueur & on la fait avaller au cheval. S'il y a entâmure, on mettra dessus de ces mêmes herbes pilées dans un mortier.

Ou bien, prenez quatre écailles d'huitres, faites-les calciner sur des charbons

bons ardens, pulverifez-les, & les faites prendre au cheval dans de bonne huile d'olive.

Vous trouverez encore d'autres remédes contre la rage, ci-après au chapitre des Bêtes à corne.

RALEMENT. *Reméde.* Prenez guimauves, femence de lin, rhuë, aluine & feuilles de lierre terreftre, de chacun une poignée; faites-les boüillir en eau de fontaine, & étuvez-en la gorge du cheval cinq ou fix fois par jour.

RAYE dans l'œil: prenez des os deffechez & du tartre de fel gemme, autant de l'un que de l'autre, pulverifez-les; enfuite avec un tuyau de plume, foufflez cette poudre dans l'œil du cheval trois fois par jour pendant trois jours.

RETENTION D'URINE. On commence par donner un lavement au cheval malade: pour cela, prenez mauves, guimauves, pariétaire, violettes & chicorée fauvage, de chacun une poignée; faites-en une décoction dans trois chopines d'eau, enfuite faites-y diffoudre deux onces d'efprit de térébentine, fix gros de fel végétal & fix onces d'eau de raves; ce lavement étant fait & tiédi, vous le ferez prendre au cheval.

Quand il l'aura rendu, mettez deux onces de falpêtre dans une chopine de vin blanc; faites prendre ce breuvage au cheval, promenez-le, & il urinera.

Autre reméde. On prend trois onces de colophone en poudre qu'on met dans une livre de vin blanc, & après avoir bien agité la liqueur, on la fait prendre au cheval.

Ou bien, pilez trois têtes d'ail avec leur peau, mêlez-y de l'huile d'olive ou de bon vinaigre, & battez-les jufqu'à ce qu'ils faffent une confiftance d'onguent dont vous froterez la verge & les génitoires du cheval: cet onguent eft fort diuretique.

Lorfqu'on voit qu'un cheval fe force & fe met en devoir de piffer, & qu'il n'en peut venir à bout, il faut auffi-tôt le mener dans une étable à brebis, il piffera incontinent; ou bien il faut lui froter le dedans du fourreau & les tefticules avec huile d'*hypericum*, ce reméde eft fpécifique.

RHUME. Voyez *Morfondement.*

SEIME, eft une fente aux pieds du cheval; on compte de deux fortes de Seimes: la *fimple* & la *quarte*. La premiere vient fur le milieu du fabot, & tient à la couronne; l'autre croît à côté du pied, & fait fouvent quartier neuf. Les Seimes font douloureufes; la fimple a coutume de faigner lorfque les chevaux travaillent, mais la quarte ne faigne point.

Les Seimes fe manifeftent ordinairement par une chair meurtrie qu'on voit entre le petit-pied & la corne; elle incommode beaucoup le cheval & le fait boiter.

Reméde. Les Seimes fe traitent comme l'atteinte encornée; c'eft pourquoi voyez au mot *Atteinte*: nous ajoûterons feulement qu'il faut que le cheval atteint de Seimes ait du repos jufqu'à ce que la corne foit raffermie, & que la couronne paroiffe faine.

Pour bien panfer une Seime, il faut d'abord en bien nettoyer les ordures & la laver avec vinaigre où l'on aura fait boüillir de l'écorce de grenade, des rofes féches & de la noix de galle: puis on met fur la playe de la noix de galle pulverifée, des balauftes ou fleurs de grenadier & de la rhuë pour deffécher les

mauvaifes humeurs qui y tombent. Cinq jours après qu'on l'a traitée ainfi, & que la corne eft raffermie & la Seime defféchée, on emplit le creux du pied avec racines d'althea pilées & cuites en fain-doux : il faut panfer le cheval deux fois par jour.

SOLANDRES ou *Soulandres*, font des crevaffes ou galles qui viennent au pli du jarret. Voyez *Malandres*.

SURDENTS, font des pointes de dents qui furpaffent les autres, & vont à côté. Quand le cheval mange ces pointes lui pincent la lévre, & la douleur le dégoûte.

Le reméde le plus sûr eft de lui faire ronger une groffe lime de chaque côté des dents ; cela rompera les Surdents, fans courir rifque de lui ébranler les autres dents. Le jour qu'on a ôté les Surdents à un cheval, on ne lui donne point d'avoine, mais feulement du fon moüillé.

SUR-OS, eft un calus ou dureté fans douleur qui vient fur l'os de la jambe, qu'on nomme le canon, qui eft au deffous du genou. C'eft un mal qui vient aux chevaux par accident lorfqu'ils fe heurtent des pieds contre les jambes, ou fe cognent les jambes contre quelques barrieres : de-là vient une meurtriffure à la jambe qui viendra en calus : lorfque le cheval travaille, cela augmente & forme le fur-os. On connoît ce mal par une groffeur qu'il a comme une petite noix au-dedans de la jambe & quelquefois en dehors, mais rarement : quelquefois même le fur-os eft *chevillé*, c'eft-à-dire, double, l'un en dedans du canon, & l'autre en dehors ; on l'appelle *Fufée*, & il eft dangereux.

Pour les guérir, vous raferez le poil où eft le fur-os, & le fourbirez avec un bâton plat par un côté, afin de le ramollir ; puis vous le percerez délicatement avec une lancette, & y ferez une douzaine de petits trous feulement fur la groffeur du fur-os.

Onguent pour ôter un Sur-os. Prenez argent-vif trois onces, que vous mettrez dans un mortier de fonte, & y mêlerez deux onces d'huile de laurier pour bien amortir l'argent-vif, en remuant fans difcontinuer ; quand il fera fi bien incorporé avec l'huile, qu'on n'apperçoive pas un feul grain de vif-argent, mêlez parmi la compofition, euforbe & cantarides en poudre, de chacun deux gros ; mêlez bien le tout, puis vous en mettrez fur le fur-os, en forte qu'il ne coule pas plus bas, avec de la filaffe par-deffus & une bande de toile qu'il faut coudre fur le tout, & le laifferez vingt-quatre heures : puis vous ôterez l'emplâtre & laverez tous les jours l'endroit avec du vin chaud ; l'efcarre tombée, menez le cheval à l'eau deux fois le jour, & étant fec au retour de l'eau, baffinez la plaïe avec eau-de-vie, il y paroîtra très-peu, & le poil couvrira la cicatrice : pendant tout ce temps il faut empêcher le cheval d'y porter la dent, car il envenimeroit le mal.

TEIGNE, eft une pourriture qui vient à la fourchette des pieds des chevaux ; elle eft caufée par un fang corrompu qui confomme la fourchette : les teignes font fort puantes, caufent une demangeaifon extraordinaire, & font prefque toujours boiter les chevaux, fur-tout quand ils font nouvellement ferrez.

On connoît le mal en levant le pied, on voit toute la fourchette rongée qui fent le fromage pourri.

Pour y remédier, il faut parer le pied du cheval, particulierement la fourchette, & ôter toute la corne entamée, puis la laver avec de bon vinaigre, la bien nettoyer; & le lendemain se servir de cet onguent.

Mettez dans un pot une livre de miel, du verd-de-gris, vitriol & noix de galle, de chacun deux onces; faites bien piler & tamiser le verd-de-gris & les galles, le vitriol concassé grossiérement; mettez le tout avec le miel & le faites cuire à petit feu, remuant toujours; quand l'onguent se liera, ôtez-le du feu.

Sur la fourchette bien parée, nétoyée avec du vinaigre tiéde, & ensuite séchée, il faut appliquer à froid de cet onguent, de la filasse par-dessus, & tenir tout l'appareil avec des éclisses : le lendemain, sans laver la fourchette pourrie, l'essuyer avec de la filasse, & y mettre de nouveau de l'onguent : à la seconde, ou tout au moins à la troisiéme application, le cheval sera guéri; & quand les Teignes paroîtront le moins du monde, mettez-y de cet onguent, & d'abord elles sécheront.

TESTICULES ENFLEZ. Cette enflure vient de plusieurs causes, & le reméde ordinaire est de mener le cheval à l'eau : par sa froidure elle repousse l'humeur qui se décharge dans les bourses, supposé qu'elles ne soient pleines que de vent, ou que l'enflure ne soit causée que par une légere inflammation : si le mal est plus grand, appliquez-y le cataplasme qui suit.

Prenez cire jaune, beurre frais & huile d'olive, de chacun demie-livre; demi-septier de bon vinaigre; mêlez le tout & le faites cuire ensemble jusqu'à ce que le vinaigre soit à peu-près consommé; ôtez-le du feu, & ajoûtez à la composition une once de camphre en poudre; mêlez bien le tout & l'appliquez sur l'enflure des bourses, & quatre heures après remettez-en de nouvelle, sans ôter l'autre ni l'envelopper : continuez ainsi plusieurs jours.

Si cette enflure est causée par des eaux qui ne s'évacuent point, outre le reméde ci-dessus qui a ôté l'inflammation, il faut songer à châtrer le cheval; l'eau en sortira aussi-tôt, & le cheval sera hors de danger, pourvû néanmoins qu'il n'y ait point d'ulcere aux testicules.

Cette enflure vient aussi quelquefois de contusion, ce qui met le cheval en danger, si on n'y remédie promptement; pour cela on commence par calmer la douleur de l'enflure par quelque émollient tel que celui-ci.

Prenez une chopine de jus de choux verds, demie-livre de miel, autant de beurre frais, un quarteron de savon noir & une livre de farine de féves; faites fondre le beurre & le savon noir, mêlez après cela le tout ensemble, battez-le bien à froid & en appliquez sur les bourses du cheval en guise de cataplasme avec une vessie de porc par-dessus, & un bandage.

TESTE. *Maux de tête.* Quand on s'apperçoit qu'un cheval en est attaqué, ce qui se connoît lorsqu'il tient sa tête baissée, qu'il a l'œil enflammé & le front chaud, commencez par lui tirer du sang, & trois ou quatre heures après employez ce reméde.

Il faut prendre de la sauge, de la marjolaine, de chacune une bonne poignée, une once de gayac, demie-once d'*Assa-fœtida*; mettre le tout infuser durant huit ou dix heures, & le donner le matin au cheval qu'on tient bridé trois heures devant & après le reméde. Sur le soir, il sera bon de

lui donner un lavement, dont voici la compoſition.

Prenez mauves, guimauves, pariétaire, violette, de chacun une poignée; faites-les boüillir dans deux pintes d'eau que vous réduirez à trois chopines; ajoûtez-y trois onces de ſené, coulez le tout, puis mêlez-y une demie-livre de vin émétique & trois onces d'hiere & de coloquinte; enſuite donnez ce lavement tiéde au cheval: vous continuërez les lavemens tous les ſoirs juſqu'à parfaite guériſon.

Il arrive ſouvent que les chevaux attaquez du mal de tête ſont dégoutez; comme il leur faut pourtant de la nourriture pour les ſoûtenir, voici un armant qui leur fera recouvrer l'appetit.

Armant. Prenez demie-livre de miel roſat, une livre de mie de pain émié, demie-once de muſcade, autant de poudre cordiale & pareille doſe de canelle; pulveriſez toutes ces drogues & les mêlez dans du vinaigre, donnez le tout au cheval dégoûté; & pour le lui faire avaller, on en frote le bout d'un nerf de bœuf qu'on lui fait mâcher.

Il y a encore d'autres lavemens que celui dont on a parlé, & dont on peut ſe ſervir avec ſuccès pour le mal de tête des chevaux: par exemple.

On fait une décoction avec centaurée, cardamomes, pouliot, guimauves, ellebore noir, fenoüil & cumin, de chacun une poignée; mêlez-y deux onces de ſené que vous laiſſerez infuſer dans cette décoction; coulez le tout, ajoûtez-y un peu de ſel, huile de noix, deux onces d'agaric pulveriſé & ſix onces de caſſe.

Pour décharger le cerveau du cheval des vapeurs fuligineuſes qui le tourmentent, quelques-uns lui diſtilent dans les nazeaux de l'huile violat mêlé avec huile de nénuphare & un peu de camphre; ou bien ils ſe ſervent de ſuc de concombre ſauvage & de rhuë à pareille doſe.

D'autres lui ſoufflent dans le nez avec un tuyau de plume, de la poudre d'ellebore ou de caſtoreum, ou du tabac rapé: cela fait éternuer le cheval, & lui décharge le cerveau.

TOUX. Elle vient au cheval pour avoir été mis chaud dans une écurie froide, ou bien quand il a bû de l'eau trop vive, ou pour avoir le poulmon deſſéché par de trop violentes courſes, ou encore pour avoir mangé du foin poudreux & pour avoir avallé des plumes.

Si la Toux eſt récente, donnez tous les jours au cheval demie-livre de miel dans deux picotins de ſon; vous froterez le miel & le ſon ſec dans vos deux mains, afin qu'ils ſe mêlent bien: continuez le reméde huit ou dix jours, & donnez peu de foin au cheval.

Ou bien, donnez-lui de la fleur de ſoulfre & du fenu-grèc, autant de l'un que de l'autre, plein une petite cuillier à bouche, dans du ſon moüillé, & faites-le travailler à l'ordinaire; qu'il mange de l'avoine à midi & au ſoir, & du ſon le matin & peu de foin.

La régliſſe pilée, la graine de chennevis, le pas-d'âne haché, le tout donné dans l'avoine moüillée, guérit auſſi la toux.

Ou bien, prenez des fleurs ou du moins des pointes de genêt; faites-les boüillir environ demie-heure avec de l'eau, & de cette décoction vous en mettrez dans de l'eau blanche, deux cuillerées à chaque fois, le cheval guérira en peu de jours.

Mais si la Toux est vieille, prenez demi-septier d'eau-de-vie, quatre onces de sucre, une once de racine d'*Enula campana* pilée, demie-once de bon anis aussi pilé ; mêlez bien le tout & le lui faites prendre trois matins de suite.

Poudre pour guérir les Toux vieilles ou nouvelles. Prenez racines d'*Enula campana*, *Althea* qui est la racine de guimauve, gentiane, souchét qui est le *Siperus*, & galanga, de chacune de toutes ces racines huit onces ; réglisse une livre & autant de feuilles de tamaris ; de bouillon blanc & de chardon benit, de chacun quatre onces ; fenu-grèc six onces & autant de fleurs de soulfre ; anis d'Espagne & canelle, de chacun deux onces ; faites sécher le tout à l'ombre & le pilez en poudre grosse comme le tabac rapé un peu gros ; mêlez bien le tout pour le garder dans une phiole bien bouchée & mise en lieu sec.

La dose est plein une cuillier à bouche, mêlée parmi le son ou l'avoine moüillée, & continuer : le cheval pourra y répugner au commencement ; mais il faut lui en donner moins : & s'il y est une fois accoûtumé, il en sera très-friand.

L'usage de cette poudre n'empêche point un cheval de travailler, au contraire elle en fait plus d'effet : au reste, cette poudre est excellente, non-seulement pour guérir la Toux, mais encore pour rafraîchir les flancs aux chevaux qui les ont alterez & qui ont un commencement de pousse ; elle engraisse les plus maigres, & tuë les vers.

TRANCHE'ES. Les chevaux en sont attaquez pour differentes causes ; les uns pour avoir mangé trop de grain, d'autres pour ne pouvoir pisser, d'autres pour avoir le corps plein de vents ; d'autres enfin pour avoir des vers dans le corps. Il y a encore les tranchées rouges qui sont mortelles à presque tous les chevaux.

On connoît que le cheval est travaillé de tranchée, lorsqu'il se débat, qu'il se couche & se léve sans cesse ; & ce mal est aux chevaux, ce que la colique est aux hommes.

1°. Quand c'est pour avoir mangé trop de grain, il faut d'abord donner au cheval un lavement grand & ordinaire ; quand il l'a rendu, lui donner dans une chopine d'eau-de-vie une once de thériaque délayé, promener le Cheval bien couvert, & il guérira ; si le mal n'est pas passé bien-tôt, il faut lui froter le ventre avec une bassinoire pleine de braise, & continuer long-temps.

2°. Quand les tranchées viennent de ce qu'il ne peut pas pisser, il faut d'abord le saigner au cou, puis lui tirer la verge, la poudrer de sel tout autour, la lui laisser retirer & froter tout le fourreau avec huile d'olive dans laquelle vous aurez démêlé & broyé de l'ail cru : si c'est une jument, lui mettre du sel dans la nature, & tout autour la froter avec cette huile & cet ail pilé ; ensuite donnez-lui le lavement qui suit.

Faites une bonne décoction avec deux poignées de mauves, trois de persil & deux de celleri, coulées & exprimées bien fort ; délayez deux onces de térébentine avec deux jaunes-d'œufs, puis faites dissoudre le tout dans la décoction, & y délayez aussi un quarteron de savon noir ; donnez le tout au cheval : ensuite faites-lui ce breuvage.

Prenez quatre onces d'huile de noix fort claire & nouvelle, autant de miel

rosat & deux onces de térébentine, mêlez le tout sur un feu moderé & le donnez au cheval, puis le promenez une heure au pas.

3°. Pour chasser les vents qui donnent les tranchées au cheval, il faut le promener & l'agiter : quand on voit qu'il a le corps enflé & tendu, on commence à le saigner sous la langue & aux flancs; ensuite on lui donne ce lavement.

Prenez deux pintes de vin rouge, dans lequel vous mettrez six grosses figues hachées menu, deux onces d'anis, quatre poignées de rhuë aussi coupées menu; faites cuire le tout une bonne heure, ensuites passez-le & ajoûtez-y une demie-livre d'huile de rhuë, & le donnez tiéde au cheval.

Quand il aura rendu son lavement, on le promenera en main avec un canon de sureau, dont le trou soit gros comme le pouce, qu'on lui fourre ensorte qu'il soit hors du fondement environ deux doigts, & on l'attache de maniere qu'il ne peut se défaire, cela fait vuider au cheval quantité de vents : si pour tout cela il n'est pas encore soulagé, donnez-lui le breuvage qui suit.

Prenez bon thériaque, galanga, *Spica nardi*, impératoire, de chacun une once, gingembre demie-once, anis deux gros; mettez en poudre tout ce qui est solide & le mêlez avec une pinte de vin blanc, donnez-le au cheval, & le promenez une heure bien couvert au pas.

4°. On connoît que les tranchées viennent de vers, lorsqu'on a vû souvent de ces insectes dans la fiente du cheval, & que les yeux lui tournent, il faut lui donner ce qui suit.

Prenez deux onces d'aloës fin en poudre, une once & demie de thériaque, deux onces de cinabre (qui est le vermillon des Peintres; le vermillon est broyé, & le cinabre non) mêlez bien le tout avec le thériaque; faites-en quatre pillules qu'il faudra rouler sur de la poudre à vers pilée, faire avaller le tout au cheval avec une pinte de vin rouge & le promener une heure, ensuite préparer le lavement qui suit.

Prenez deux pintes de lait ou boüillon de tripes, demie-livre de miel, six jaunes-d'œufs & un quarteron de sucre; démêlez le tout ensemble & le donnez tiéde au cheval trois heures après qu'il aura pris le breuvage ci-devant & le laissez en repos deux heures; ensuite donnez-lui à manger du son moüillé, de l'eau blanche & du foin; s'il ne veut point manger bridez-le, & attachez à sa bride trois ou quatre gousses d'ail pilées & mêlées avec un quart d'once de poivre blanc en poudre, une once de sel, deux onces de miel, mêlez le tout & le mettez dans un linge attaché à la bride, afin que le cheval le ronge une couple d'heures. Ces remédes sont bons aux chevaux qui ne peuvent engraisser, à cause des vers qu'ils ont dans le corps : mais il est à propos de les y préparer quelque temps auparavant; c'est-à-dire, de leur faire manger pendant huit ou dix jours avant les pillules, du son moüillé avec une once de fleur de soulfre tous les jours; après cela la médecine réüssira bien & exterminera tous les vers.

5°. Quant aux tranchées rouges, les maréchaux les appellent incurables; cependant on les peut guérir en donnant au cheval force lavemens rafraîchissans; le sang d'un jeune mouton donné en lavement y fera des merveilles, & ensuite un bon breuvage avec une pinte d'eau cordiale; sçavoir de scorsonere, de scabieuse, de chardon benit & de chicorée amére, avec deux onces

de bonne thériaque, le tout délayé & donné au cheval : ou bien, on prend *Nulla campana* une dragme, ariſtoloche ronde deux dragmes, thériaque une once, vingt ou trente grains de laudanum, ſuivant la force du cheval : on met le tout dans une pinte de vin rouge qu'on fait chauffer, & on lui fait avaller un peu chaud. Il faut avant ce reméde donner au cheval un lavement d'herbe rafraîchiſſante : ſouvent le laudanum, donné ſeul dans une chopine de vin appaiſe les douleurs & guérit le cheval : ſi cela ne le guérit pas il eſt dans le dernier péril.

VARISSES : Ce ſont des eſpeces de veines enflées ou plutôt des humeurs molles & ſans douleur, qui viennent au jaret du cheval : elles obéiſſent ſous le pouce & reviennent auſſi-tôt à leur premier état.

C'eſt mal-à-propos que quelques Maréchaux y appliquent le feu pour les guérir ; il y a trop de danger, & il vaut beaucoup mieux les froter d'huile de laurier & barrer la veine, au-deſſus & au-deſſous du jaret. Voyez *Veſſigons.*

Les VERS, empêchent les chevaux d'engraiſſer, quelque bonne nourriture qu'on leur puiſſe donner.

Pour détruire ces inſectes, on n'a qu'à employer les remédes qui viennent d'être enſeignez au mot *Tranchées.*

Ou bien, on mêle dans l'avoine des chevaux une once ou deux de ſoulfre, & on continuë un peu de temps. Le foin moüillé avec eau où l'on aura diſſous du ſel nitre ou ſalpêtre eſt encore bon pour tuer les vers, de même que les feüilles de pécher ou de ſaules toutes vertes hachées menu parmi l'avoine ; & encore la ſabine en poudre au poids de demie-once ; il faut que le cheval en prenne, pendant dix ou douze jours.

Si on met un cheval qui a des vers dans une Etable à Moutons, ſans autre littiere, & qu'on l'y laiſſe cinq ou ſix jours, tous les vers qu'il a dans le corps ſortiront, pour peu que les remédes y aident.

La ſemence de coriandre & la rapure de corne de cerf ſont merveilleuſes pour les faire mourir. On peut faire manger aux chevaux qui en ont, une once de cinabre dans du ſon moüillé ; ſix dragmes de ſublimé doux dans une once de thériaque ou d'orviétan réduits en pillules, font auſſi mourir les vers.

Ou bien, prenez coriandre, graine de laituës, de raves & de choux, de chacun deux onces ; zédoaria une once, rapure de corne de cerf quatre onces, mêlez le tout & en donnez deux onces au cheval dans ſon avoine ou dans du ſon moüillé avec du vin, & continuez pendant douze jours.

Autrement. Mettez dans un mortier quatre onces de conſerve de roſes liquides, & deux onces de cinabre en poudre, faites-en des pelottes qu'il faudra rouler dans de la graine à vers, & les faire avaller au cheval avec une pinte de vin d'abſinte ; le cheval aura été bridé ſix heures avant & quatre après la priſe, enſuite on le débridera, & on lui donnera à manger deux ou trois heures durant ; puis un lavement compoſé de deux pintes de lait, quatre onces de ſucre rouge & demie-livre de miel, pour que la douceur du reméde attire les vers dans le gros boyau.

VESSIGONS, ſont des enflures molles qui naiſſent à droit & à gauche du jarret du cheval. Ce mal eſt aſſez difficile à guérir, lorſqu'on le laiſſe vieillir.

Commencez par raſer le poil, & fendre ſuperficiellement & adroitement

la peau du côté du jarret ; on verra alors une pellicule pleine d'une eau rousse qu'on perce avec une lancette ; cette eau s'écoule & le Vessigon disparoît.

Cette opération étant faite, on prend de la poudre de terre sigillée, du vinaigre & du blanc-d'œuf ; on bat le tout & on en fait de petites boulettes qu'on met dans la playe, & par-dessus une compresse pour tenir le reméde en état.

Quelques-uns frotent les Vessigons avec eau de lessive mêlée de vinaigre dans lequel on aura dissous de l'alun & du sel, puis on promene le cheval ; ou bien on employe pour le même mal le vinaigte avec nitre & alun de roche, de chacun égale portion ; ou bien encore un léniment de bol-armeni, noix de cyprez & alun de roche en poudre, mêlez avec eau & vinaigre.

YEUX : Le mal des yeux vient aux chevaux ou par fluxion, ou par accident ; si c'est par fluxion, donnez-vous de garde de les faire saigner, car ils courreroient risque de devenir aveugles ; & de quelque maniere que le mal leur soit venu, ôtez-leur absolument l'avoine, & ne leur donnez que du son moüillé. Ne les faites point travailler, & ne les mettez point dans une Ecurie trop chaude ; le grand froid y est aussi contraire.

Pour un coup à l'œil, prenez eau de roses six onces, tutie préparée demie once, un demi gros de safran, sucre candi deux onces, couperose blanche une once ; mettez le tout dans l'eau rose & le remuez bien, puis vous en mettrez deux fois le jour dans l'œil du cheval.

Ou bien, faites durcir un œuf frais dans l'eau, ôtez-en la coque, fendez-le en deux, tirez-en le jaune, & mettez à la place gros comme une grosse féve de marais de couperose blanche : on rejoint les deux moitiez de l'œuf, on l'enveloppe d'un linge blanc & fin, & on le met tremper dans un demi-verre d'eau rose pendant six heures, après cela jettez l'œuf & vous servez de l'eau pour en mettre sept ou huit goutes dans l'œil du cheval avec une plume, soir & matin, le cheval sera bien-tôt guéri.

Pour appaiser l'inflammation des yeux, on prend deux onces d'eau-rose, autant de sel de plantain, deux gros de salpêtre rafiné ; on laisse infuser le tout ensemble, puis on en frote les yeux du cheval.

Si l'inflammation venoit de froid en Hyver, il faudroit n'y point toucher, & attendre que la nature agît d'elle-même avec le secours de la chaleur de l'Ecurie.

Les chevaux sont encore sujets à la *Taye*, qui est une tache blanche qui offusque l'œil du cheval : on se sert de collires pour guérir ce mal ; en voici un fort bon.

Prenez de l'eau de fenoüil & d'eufraise, de chacun quatre onces ; deux gros de trochisme albirasis & autant de *Crocus metallorum*, un gros d'aloës & soixante goutes d'esprit-de-vin camphré, mêlez toutes ces drogues & frotez-en les yeux du cheval.

Quelques-uns y employent le suc de grande centaurée, ou le suc de lierre terrestre mêlez avec eau de rose, tutie préparée & sucre candi,

La Cataracte est aussi un mal qui vient aux yeux des chevaux ; quand elle est formée, la prunelle ressemble à un verre taché, obscur & un peu transparent, & enfin elle devient blanche, noire ou de quelqu'autre couleur,

Lorsque la Cataracte est invétérée, elle est difficile à guérir ; au lieu que lorsqu'elle

lorſqu'elle commence à ſe former, il y a du remède : en voici quelques-uns.

L'huile de lin tirée par diſtilation, la tutie en poudre, & l'huile de papier, priſes ſéparément y ſont très-bonnes : ou bien, on ſe ſert d'une eau dont voici la compoſition.

Eau ſpécifique pour la Cataracte. On prend quatre gros d'aloës réduits en poudre, tros gros de *Crocus metallorum*, deux gros de ſucre candi, un gros de tutie préparée avec huit onces de vin blanc, autant d'eau de fenoüil, & deux onces d'eau d'éclaire ; on laiſſe macérer le tout durant vingt-quatre heures, & on en frote la Cataracte.

Je finirai ce long mais important Chapitre par quelques remédes généraux, parce qu'ils auroient été mal placez dans les maladies particulieres, dont il a été queſtion ci-deſſus.

Remédes généraux.

Baume d'Artus, bon contre toutes ſortes de playes & encloueures.

Faites diſſoudre une once & demie de gomme élemi dans de fort vinaigre, paſſez-le & donnez-lui une conſiſtance épaiſſe ; ajoûtez-y une once & demie de térébentine de Veniſe, une once de ſuif de mouton & deux onces de ſain-doux; fondez le tout & remuez-le bien avec une ſpatule (c'eſt l'inſtrument dont les Apotiquaires ſe ſervent pour remuer leurs drogues) mettez & gardez celle-ci dans un pot bien propre, pour vous en ſervir au beſoin.

Poudre cordiale, céphalique & diuretique.

C'eſt-à-dire, qu'elle eſt bonne pour les maux de tête, battemens de flancs, tranchées, morfondement & toux, rétentions d'urine, & enfin rafraîchiſſante.

Prenez bayes de laurier, régliſſe, gentiane, ariſtoloche, raclure de corne-de-cerf, trois onces de chacun ; autant de ſemence d'orties, deux onces d'hyſope, une once d'agaric, raucoüat, torchique, muſcade & jubarbe une once de chacun, le tout pulveriſé & mêlé ; laiſſez-le infuſer dans un pot à froid, pendant une nuit ; le matin donnez-en au cheval trois cuillerées dans une pinte de vin blanc ſi c'eſt un gros cheval, & deux cuillerées dans trois chopines de vin s'il eſt plus petit ; il doit être bridé trois heures avant de prendre cette poudre & deux heures après : on peut auſſi lui en donner deux cuillerées dans ſon avoine.

Onguent pour deſſécher.

Faites boüillir juſques à conſiſtance d'onguent un quarteron de verd-de-gris, autant de miel & un peu de farine de froment ; puis frotez-en les jambes ou autre endroit que vous voudrez deſſécher, après en avoir raſé le poil.

Pillules purgatives.

Prenez une livre de vieux lard, demie-livre de miel, autant de beurre frais, une once d'agaric, demie-livre d'huile, deux onces de ſucre, une once d'aloës, demie-once de rubarbe ; mêlez le tout & faites-en des pillules que vous donnerez au cheval qui doit être bridé quatre heures avant de les prendre, & quatre heures après, & ſans manger.

CHAPITRE II.

Du Haras de Chevaux.

APrès avoir appris dans le Chapitre précédent à se connoître en chevaux ; à les gouverner & les guérir de leurs maladies ; il faut maintenant parler de la multiplication de leur espece : leur beauté & leur bonté ne dépend pas moins de la bonne race que de la bonne nourriture.

Sans aller en Espagne, en Angleterre, en Italie, en Allemagne, ni en Turquie ; la Flandres, le Boulonnois, la Normandie, la Bretagne, le Poitou, l'Auvergne, la Bourgogne & généralement tous les endroits abondans en pâturages, sont pleins de Haras ; d'où nous viennent de beaux & bons chevaux, tant pour la selle que pour le carosse, le labour & le trait, sans qu'il soit besoin de recourir aux Haras étrangers. L'établissement qui en a été fait en France par M. de Louvois y sera toujours utile, sur-tout tant qu'on tiendra la main aux Gardes-Etalons, & qu'on ne les laissera point abuser de leurs privileges pour opprimer le pauvre voisin, sans être utiles au public.

Quand on veut établir un Haras qui réüssisse, il faut faire cinq observations principales.

La premiere regarde le lieu qu'on y destine ; la seconde, le choix des Etalons, la troisiéme ; l'assortissement des juments ; la quatriéme, la monte ou copulation de ces animaux ; & la cinquiéme, la maniere d'élever les poulains qui en proviennent.

Des lieux propres aux Haras.

En général les pays plats, quoique remplis de bons pâturages, sont les moins convenables pour établir des Haras fixes ; les meilleurs sont ceux qui sont diversifiez par des collines, des vallons & des plaines, comme sont l'Andalousie en Espagne, & la plûpart des contrées que parcourent les Arabes ; d'où sortent, comme on sçait, les plus beaux & les plus excellens chevaux du monde.

A cette situation doit être jointe l'abondance des herbages & la proximité de quelque ruisseau ou petite riviere ; celle-ci pour les abreuver & les baigner, & l'autre ou pour les mettre à la pâture pendant l'Eté, ou pour leur fournir des foins & autres fourages pendant l'Hyver.

Il faut seulement observer à l'égard de l'eau, qu'elle ne soit point ni trop froide ni trop vive ; l'expérience ayant fait reconnoître que celle qui coule à quelque distance de sa source est également bonne aux Etalons, aux Juments & aux Poulains qu'on nourrit dans les Haras.

Des Etalons.

Le lieu pour placer les Haras ayant été ainsi choisi, il faut penser à le fournir du nombre d'Etalons convenables au nombre des juments qu'on y veut entretenir.

Une couple d'Etalons suffit ordinairement pour assortir soixante juments

pendant le temps de la monte ; néanmoins pour les ménager il faut en avoir toujours quelques-uns de ſurnumeraires ; enſorte que dans un Haras de trois cens cavales, où l'on pourroit à la rigueur ſe contenter de mettre dix à douze chevaux entiers, on fera bien d'y en entretenir juſqu'à quinze & même davantage, pour ſuppléer à l'épuiſement des uns & aux accidens qui peuvent arriver aux autres.

L'âge de l'Etalon doit être depuis quatre ans juſqu'à quatorze ans ; s'il en a cinq ou ſix, & qu'avant de le mettre au Haras il ait été dreſſé aux exercices du manége, ce ſera encore mieux, étant à cet âge dans toute ſa vigueur, & l'expérience ayant appris que les poulains qui viennent des Etalons dreſſez, ont ordinairement les allûres plus nobles que ceux que produiſent les chevaux entiers qui n'ont point encore été ſous l'homme.

Les qualitez d'un bon Etalon ſont le courage, la vigueur, la jeuneſſe, une belle diſpoſition à faire le manége, la juſte diſpoſition de ſes membres, de beaux crins, une belle queuë ; qu'il ſoit doux & de bonne nature, facile à panſer, à monter & à ferrer, & ſur-tout qu'il ſoit de bonne race & exempt des infirmitez qui paſſent aux poulains, comme maux d'yeux & de jarret.

On croit communément que le poil & les marques qui viennent aux chevaux, qu'on appelle des Balzanes, contribuent beaucoup à aſſurer les bonnes qualitez d'un Etalon, ou du moins à les indiquer : ceux qui ſont de ce ſentiment, peuvent voir à l'article des Chevaux, ce qu'on penſe que ſignifient ces ſignes exterieurs, & les connoiſſances que l'on en peut tirer.

La bonté d'un Etalon doit moins conſiſter dans la réputation des lieux d'où on l'a tiré, que dans les qualitez qu'il a de ſa nature ; ainſi l'on ne doit pas davantage eſtimer les Etalons Barbes, Turcs, Arabes, Eſpagnols ou Anglois, que les Etalons élevez dans les Haras de France, s'ils ne ſont pas meilleurs. C'eſt pourtant une opinion aſſez bien établie que les Etalons étrangers ſont plus propres pour commencer des races ; & que les Etalons françois qui en viennent, valent mieux pour les continuer, pourvû qu'on ait ſoin de conſerver à cet uſage ce qui s'éleve de plus vigoureux, de mieux fait & de plus noble de chaque eſpece dans les Haras parmi les poulains & les pouliches. C'eſt pourquoi il eſt ordonné par les Réglemens des Haras de faire hongrer les petits chevaux, afin qu'ils ne couvrent point les cavalles, ce qui nuiroit à la perfection du Haras.

Le ſoin principal qu'on doit prendre d'un Etalon, eſt de le bien établer, bien panſer & bien nourrir.

Pour le bien établer, il faut que l'Ecurie ſoit la plus ſéche & la moins humide qu'il ſe pourra, qu'il y ſoit ſeul s'il eſt poſſible ; ou s'il eſt dans une Ecurie commune à pluſieurs Etalons, qu'ils y ſoient tous à leur aiſe & aſſez éloignez, pour qu'ils ne puiſſent ni ſe mordre ni ſe donner d'atteintes.

Il faut auſſi prendre garde que cette Ecurie ne ſoit point expoſée à un trop grand jour ; la ſaillie de l'Etalon étant ordinairement plus vigoureuſe & plus gaillarde, quand il ſort d'un lieu plutôt obſcur que trop éclairé.

A l'égard du panſement, l'Etalon doit être tous les jours & en tout tems bien panſé & bien nettoyé de la main ; couvert en Hyver d'une bonne couverture, & en Eté d'une plus légere ; ferré bien à ſon aiſe, les pieds de devant remplis par dedans de fiente de vache deux fois la ſemaine ; qu'on lui

pare les pieds lorſqu'on connoît qu'il en a beſoin, & que ce ſoit toujours le troiſiéme ou quatriéme jour de la Lune; les Etalons, ſur-tout ſi ce ſont des chevaux de légere taille, étant ſujets à quantité d'accidens, comme ſont les Scimes, les Blemes & les Encatelures, dont on ne peut guéres les garantir, qu'en ne négligeant aucune de ces précautions,

Pour la nourriture, l'Etalon ne doit manger que peu de foin, mais beaucoup de bonne paille de froment ou de méteil nouvellement battu : ſon avoine doit conſiſter en trois bons picotins par jour; le premier, auſſi-tôt que le Palfrenier qui le panſe ſe léve; le ſecond à midi, & le troiſiéme le ſoir après avoir bû; cette avoine doit être ſéche, nette & péſante, ſur-tout qu'elle n'ait aucun mauvais goût qui le puiſſe rebuter. Il faut obſerver après qu'il a mangé ſa premiere avoine, de le mettre au maſticadour pendant deux bonnes heures & autant l'après-midi.

Enfin l'Etalon doit boire deux fois le jour, l'une à huit ou neuf heures du matin, & l'autre le ſoir avant de manger ſa derniere avoine. L'eau de riviere eſt la meilleure pour l'abreuver : à ſon défaut on peut prendre de l'eau de fontaine ou de puits; mais toujours médiocrement froide, l'eau trop fraîche ou trop vive pouvant cauſer de grands accidens aux chevaux.

De l'aſſortiſſement des Juments.

Il ne faut pas moins d'attention pour le choix des Juments que pour celui des Etalons, quand on veut qu'un Haras en ſoit bien aſſorti.

L'aſſortiment des cavalles doit ſe faire de bon poil & de différentes grandeurs, ordinairement médiocres, mais plutôt grandes que petites, bien ouvertes devant & derriere; qu'elles ſoient larges & bien faites, point trop graſſes, le flanc grand, & ſur-tout qu'elles ſoient bonnes nourrices. Il y en a néanmoins de taille légere & approchante de la petite, qui ne ſont pas moins propres aux Haras, & qui produiſent de grands & beaux poulains, pourvû qu'on les aſſortiſſe avec des chevaux épais : mais c'eſt ordinairement l'expérience qui fait connoître l'effet qu'elles doivent faire; & c'eſt à quoi ceux qui ont la direction des Haras doivent être extrémement attentifs.

Les cavales, comme on l'a dit des Etalons, ne doivent être miſes aux Haras qu'à quatre ans; cet âge étant la perfection des chevaux, & avant ce tems-là ces animaux n'ayant pas leur entier accroiſſement.

Celles qu'on y deſtine doivent auparavant avoir été domptées, ſoit pour les rendre moins farouches & plus faciles à la monte, ſoit pour mieux connoître leur vigueur & leur force, afin de les aſſortir à des Etalons convenables; ſoit pour les faire promener ſous l'homme pendant qu'elles ſont pleines, ce qui les fait facilement pouliner & les maintient en ſanté; ſoit enfin pour qu'en cas qu'on reconnût dans la ſuite qu'elles ne ſont pas propres aux Haras, on pût les mettre à d'autres uſages, comme au tirage ou à la ſelle.

Les principaux défauts qui peuvent exclure une jument du Haras, mais qu'on ne peut guéres connoitre qu'avec le temps, ſont ſi elle n'eſt pas bonne nourrice, ſi elle eſt trop chatoüilleuſe, & ſi elle ne peut ſouffrir que ſon poulain la tette.

De l'Etalonage.

Les juments portent onze mois & allettent presque autant; ainsi à la rigueur on les peut présenter tous les ans à l'Etalon, & en avoir chaque année un poulain.

L'usage de faire saillir les cavalles tous les ans est établi dans presque tous les Haras ordinaires; & il est bon de les mener à l'Etalon neuf jours après qu'elles ont pouliné, parce qu'alors elles retiennent mieux, & qu'en faisant leurs poulains elles vuident toutes les mauvaises humeurs qu'elles peuvent avoir dans le corps.

On suit d'autres maximes dans les Haras où l'on ne veut avoir que d'excellens poulains; & à l'exemple de ce qui se pratique dans le Haras du Roi & dans ceux d'Espagne & d'Italie, on se contente de faire monter les juments tous les deux ans.

Les raisons de ceux qui suivent cette pratique, sont 1o. que si neuf jours après que la jument a pouliné, on la fait remplir, cela préjudicie au poulain qui est né, qui ne se nourrit que d'un lait trouble & séreux, 2o. que le poulain tirant continuellement sa mere, il enleve la meilleure partie d'une substance qui seroit nécessaire pour donner l'accroissement à celui qu'elle a nouvellement conçû; 3o. enfin que les juments sont trop fatiguées de nourrir & de porter tout ensemble, ce qui les rend vieilles avant le temps & les exclue trop tôt du Haras.

On croît communément que les cavalles qui mangent le verd dans le temps qu'on les mene à l'Etalon, retiennent plus facilement que celles qui sont au foin & à l'avoine dans une écurie, parce qu'elles ont plus d'amour & qu'elles en donnent davantage au cheval.

Le temps le plus propre pour la monte est ordinairement depuis le premier Avril jusqu'à la fin de Juin, d'autant que la cavalle saillie dans ce temps donne son poulain dans la saison abondante en pâturages, & a par conséquent abondance; ensorte que le poulain a deux Etez contre un Hyver. On peut néanmoins continuer la monte jusques dans le mois d'Août dans les pays & les lieux où l'on a reconnu que les poulains du mois d'Août peuvent réüssir: on estime moins ceux qui viennent dans le reste de l'année.

Dès que l'Etalon a commencé à couvrir, & pendant tout le temps qu'il continuë de sauter les juments, on ne lui doit épargner aucune bonne nourriture, soit foin, paille ou avoine; car il ne peut pas être en trop bon état & trop bien conservé pendant tout ce temps-là.

Chaque fois qu'on doit présenter une cavalle à la monte, il faut donner à son Etalon, immediatement avant qu'il la couvre, une petite jointée d'orge bien nette & de la meilleure, & autant après qu'il l'a couverte. Au lieu d'orge, quelques-uns donnent des féves; & d'autres y mêlent du poivre, du gingembre ou du sel: mais l'orge toute seule réüssit mieux.

Il ne faut jamais faire boire le cheval avant de couvrir les cavalles, non-plus que les cavales avant de les présenter à l'Etalon.

Un cheval vigoureux peut sauter plusieurs cavales en un jour, pourvû qu'on lui laisse au moins trois heures d'intervalle entre chaque monte: mais il vaut mieux qu'il ne couvre qu'une seule fois le matin à la fraîcheur, & autant le

ſoir ; encore faut-il faire attention à ſa vigueur & à ſon âge, un cheval de quatre ans devant être plus ménagé qu'un plus âgé.

Une des principales attentions eſt de ne point préſenter de cavale à l'Etalon, qu'on ne ſoit bien aſſuré qu'elle ſoit en chaleur : & pour la reconnoître, & en même temps ménager les Etalons qui pourroient ſe fatiguer inutilement s'ils vouloient ſaillir des cavales qui ne ſeroient point en amour, on peut ſe ſervir d'un petit cheval entier bien amoureux pour en faire l'épreuve.

Le lieu deſtiné pour l'accouplement de ces animaux doit avoir diverſes ſituations, les unes plattes & égales, les autres un peu en pente, pour pouvoir aſſortir les cavales de différentes tailles aux mêmes Etalons.

Cet emplacement pour la monte doit être, s'il ſe peut, dans une ſituation gaye & remplie de verdure, éloignée au moins de cent pas de l'écurie.

Pour faciliter la monte, il faut attacher les cavales à des piliers plantez à cet effet : & ſi elles ſont ferrées des pieds de derriere, les entraver avec une entrave de tiſſu, de crainte qu'elles ne bleſſent le cheval.

La jument en cet état, on ſort l'Etalon de ſon écurie ; il ne doit avoir à la tête qu'un ſeul caveſſon dont la têtiere ſera faite comme celle d'une bride, avec une ſoûgorge, pour empêcher qu'il n'échappe : deux hommes doivent le tenir par deux grandes longes de corde attachées au caveſſon ; & lorſqu'il approche de la cavalle, il faut qu'ils le conduiſent en tournant autour du pilier où elle eſt attachée, afin qu'elle puiſſe le conſidérer ; ce qui contribuë beaucoup à lui faire concevoir un poulain ſemblable à l'Etalon, choſe à quoi on doit faire le plus d'attention.

C'eſt après cela qu'il faut livrer la jument à l'Etalon : & afin que la ſaillie en ſoit plus ſûre, les deux garçons d'écurie qui menent le cheval doivent l'aider en ſon action, s'il en a beſoin.

Auſſi-tôt que l'Etalon a couvert & démonté la cavale, un des deux Palfreniers le reconduit à l'écurie, en lui faiſant faire encore un tour devant la cavalle ; tandis que l'autre ſans perdre de temps jette le plus fort qu'il peut un ſceau d'eau très-fraîche au derriere & ſur les reins de la jument, en prenant garde néanmoins que le cheval en ſoit aſſez éloigné pour qu'il ne s'en ſente point ; car il n'y a rien de ſi dangereux pour un Etalon, que d'être moüillé & de ſentir de la fraîcheur aux parties génitales, lorſqu'il ſort de la monte.

Il eſt bon auſſi de promener quelque temps la jument au trot, ſi-tôt qu'elle a été ſaillie ; & encore mieux de la faire entrer dans l'eau juſques par-deſſus les reins : tout cela contribuë à la faire retenir.

Bien des gens ſe contentent de faire d'abord courir chaque jument une ſeule fois, & de ne la préſenter à l'Etalon que quinze jours après, pour ſçavoir ſi elle a retenu : mais d'autres pour aſſurer davantage la premiere ſaillie, la font encore couvrir le ſoir du même jour, ſi la vigueur ou l'âge du cheval le permettent.

La marque qu'une jument a retenu, eſt lorſqu'elle refuſe l'Etalon & qu'elle ruë contre lui.

Depuis que les cavales ont donné ces ſignes qu'elles ont conçû, les Paſtres qui les gardent dans les pâturages doivent empêcher ſoigneuſement qu'aucun poulain entier ne les approche, & les éloigner de toutes les occaſions qui pourroient les faire rentrer en amour. Il faut auſſi, particuliérement dans

le commencement & dans les quatre derniers mois de leur portée, ne leur faire faire aucun exercice violent, de peur qu'elles n'avortent.

Du Poulinement, & de la maniere d'élever les Poulains.

Quand le temps de pouliner approche, on doit placer la jument ſeule dans une loge raiſonnablement ſpacieuſe, ſans y être attachée, & toujours avec une bonne litiere. Si elle a peine à mettre bas, on peut l'aider, ou en lui faiſant avaller une pinte d'hypocras, ou en lui ſoufflant dans le nez de l'euforbe en poudre: & quand elle a pouliné, il faut en éloigner le poulain pendant dix ou douze heures, de crainte qu'en tettant ſa mere auſſi-tôt après ſa délivre, il ne ſe nourriſſe de mauvais lait; il faut néanmoins en décharger la jument en le lui tirant des têtines avec les mains, comme on trait les vaches.

Au lieu du lait qu'on ôte au poulain, on lui peut donner ou un œuf frais crud, ou un morceau de beurre frais: mais le mieux c'eſt de le laiſſer jeûner.

Si les douleurs de la jument viennent de la groſſeur exceſſive du poulain qu'elle veut mettre au jour, ou ſi le poulain eſt mort dans ſon ventre, pour le lui faire rendre en l'état qu'il eſt & la conſerver elle-même, faites-lui avaller dans une pinte d'eau tiéde du *Polipodium* broyé: ou prenez quatre livres de lait de jument, d'âneſſe ou de chévre, trois livres d'eau de leſſive, deux livres d'huile d'olive & une livre de jus d'oignons blancs; faites avaller tout cela tiéde à la jument à deux repriſes, à une ou deux heures de diſtance: d'autres lui donnent dans du vin, de la ſabine & du miel, & des poudres d'*Aſſa-fœtida*, de rhuë ſéchée & de mirrhe, & font brûler de la mirrhe, du galbanum & du ſoulfre directement ſous les nazeaux de la jument, pour que cette fumigation lui faſſe faire un effort capable de mettre bas le poulain. D'autres encore ſe ſervent de la poudre que voici: Quatre onces de ſuccin blanc, deux gros de borax de Veniſe, trois gros de mirrhe & un gros de ſaffran, le tout réduit en poudre & mêlé; on en donne quatre gros à la cavale dans un demi-ſeptier de vin blanc, le plus chaud qu'elle le peut prendre, & deux ou trois doſes expulſent tout ce qu'elle a dans le ventre. Si malgré tout cela la nature eſt encore impuiſſante, il faudra ſe froter la main & le bras d'huile, le fourrer par l'orifice de la matrice, & en tirer le poulain par la tête le plus doucement qu'on pourra, mort ou vif, entier ou par morceaux.

La cavale qui eſt prête d'avorter a les yeux triſtes & mourans, la langue blanche & baveuſe, les jambes chancelantes, le ventre froid & enflé, & l'haleine fort mauvaiſe; c'eſt alors qu'il faut tout riſquer & recourir aux plus violens des remédes ci-deſſus pour ſauver la cavale; car l'avortement des cavales n'eſt précedé d'aucun autre ſigne qui l'annonce; il eſt bien plus dangereux que le travail ordinaire, & le peril en eſt d'autant plus grand, que le poulain eſt fort & la mere foible: ſi elle n'en meurt pas, elle en reſte long-temps maigre, & elle eſt hors d'état de bien ſervir le reſte de ſes jours; c'eſt pourquoi on ne ſçauroit être trop attentif à prévenir tout ce qui peut cauſer ou occaſionner l'avortement, comme les coups, les efforts, le long travail ou les grands fardeaux, le défaut de nourritures ou leurs mauvaiſes qualitez, les tranchées, la toux ou autres maladies.

Enfin, auſſi-tôt que le poulain eſt dehors, bien ou mal; ſi tout l'arriere-

faix ne vient pas de lui-même, il faut le détacher & le tirer adroitement avec la main frotée d'huile, & donner à la cavalle de bonne avoine, de la farine ou du son dans trois pintes d'eau tiéde dans lesquelles vous aurez jetté une petite poignée de sel pour fortifier la nature; ou bien, prenez deux gros d'antimoine diaphorétique, un gros de zédoaire, seize grains de mirrhe, trente de canelle & dix de saffran; pulverisez & faites boüillir tout cela dans une décoction de trois poignées de fleurs de camomile & deux gros d'écorce d'orange; passez le tout & faites-le boire à la jument; ou bien, donnez-lui du vin & de l'huile d'olive dans laquelle vous aurez fait macérer du tithimale ou de la sabine.

Après la naissance du poulain la jument doit rester huit ou dix jours sans sortir de sa loge: & pour lui faire venir du lait, il faut la nourrir abondamment de bon foin, de son de froment & d'orge trempé ou grossiérement moulu; & lui donner pour boisson de l'eau blanche un peu tiéde.

Quand ce temps est passé, on commence à mettre la mere & le poulain à l'herbe, d'abord dans quelques closeaux préparez à cet effet assez-près des Ecuries, pour y accoûtumer le petit, & ne pas le fatiguer par une trop longue course, ce qui pourroit lui tourner les pieds: ensuite on le mene dans des clos plus grands & plus éloignez; & enfin lorsque la belle saison est venuë on les conduit dans les parcs & les pâturages du Haras; d'où ils ne sortent plus, & ou les Pâtres les gardent jour & nuit avec les autres juments, les poulains & pouliches.



Les parcs doivent être enclos de murailles, diversifiez de bois taillis & de prairies, avec quelque ruisseau ou flacque d'eau-vive, & en quelque endroit commode. Il faut qu'il y ait un ou plusieurs vastes appentis couverts,

sous

ſous lequel pendant la pluïe ou dans les autres temps fâcheux tous ces animaux puiſſent ſe retirer.

Dans les pays Septentrionaux, les cavales & les poulains doivent ſortir des parcs vers la fin de l'Automne pour rentrer dans les Ecuries du Haras; mais lorſque le climat eſt aſſez chaud pour ne point craindre qu'ils ſoient incommodez des gelées de l'hyver, on ne doit point les retirer des pâturages; & l'expérience fait connoître que les chevaux qui ſont ainſi toujours élevez à l'air ſont plus vigoureux, plus durs au travail, & qu'ils ont le poil plus vif & plus uni.

Les poulains doivent être ſevrez vers la fin du mois de Janvier, ou au plus tard en Février, ſelon que la monte des juments qui les ont produits, a été plus ou moins hative.

On choiſit cette ſaiſon, afin que les cavales ayant le temps de perdre leur lait, & que renouvellant leur amour au retour du Printems, elles puiſſent être en état d'être préſentées à l'Etalon; ce qui doit pourtant ne s'entendre que de celles qui ne portent que tous les deux ans.

Juſqu'à ce que la jument ait conçû de nouveau, il faut en éloigner ſon poulain, enſorte qu'elle n'en puiſſe entendre les haniſſemens, ce qui lui cauſeroit trop d'inquiétude; mais après qu'elle eſt remplie de l'Etalon, on peut lui rendre ſon petit, afin qu'elle le conduiſe aux pâturages, en prenant cependant des précautions pour empêcher qu'il ne la tête, de peur qu'il ne lui faſſe revenir ſon lait. C'eſt ordinairement à un an qu'on ſévre les poulains.

Deux ou trois jours auparavant on les ſépare de leur mere à laquelle on ne le redonne que le lendemain, pour qu'en ſe rempliſſant de lait plus abondamment & plus avidement pour la derniere fois, il en ſoit plus gros & plus diſpos: on leur attache enſuite la ſonnette au cou dans les endroits où il y a des ſerpens, comme dans les pâturages marécageux.

Vos poulains ſevrez doivent être mis dans une Ecurie qui ſera toujours tenuë nette, & où la mangeoire & le ratelier ſeront bas; afin qu'ils s'étendent & ſe délient mieux, & qu'ils ſe déchargent de toutes les humiditez ſuperfluës: la litiere ne leur manquera pas; & à la différence des chevaux, les Poulains ne ſeront point attachez, & on les touchera le moins qu'on pourra, de crainte de les bleſſer ou de les empêcher de prendre une belle croiſſance.

Outre la pâture, il faut leur donner du ſon pour les exciter à boire, afin qu'ils acquerent du boyau.

Bien des gens croient qu'il ne faut point donner d'avoine aux poulains, crainte qu'ils ne deviennent aveugles: mais ils ne ſongent pas que quand ce malheur arrive au poulain, il vient de ce qu'ayant encore la dent tendre les efforts qu'il fait pour concaſſer l'avoine qui eſt dure, rompent quelques fibres & endommagent la vûë; ainſi c'eſt la foibleſſe des dents du poulain & non pas l'avoine qui cauſe l'inconvenient; & pour le prévenir on fait moudre groſſiérement l'avoine qu'on donne aux poulains; car la pâture ne ſuffit pas toujours pour les rendre vigoureux.

Si quelque poulain ſe trouve foulé à force d'eſcapades, à cauſe de l'humidité du lieu ou autrement; après l'avoir échauffé par quelque exercice, frotez-lui toute la nuque du cou, le goſier & l'épine du dos, de vieille huile

d'olive & d'onguent althea mêlez ensemble; & faites-lui sous le ventre une fumigation de pierres vives trempées toutes rouges dans du bon vin, & tenez-les enveloppées dans quelque linge, jusqu'à ce qu'elles soient refroidies.

Les poulains qui sont maigres quand on les met à la pâture, y réüssissent mieux que les autres. Il ne faut point que le pacage soit ni trop vaste, afin qu'ils ne s'amusent pas à courir avec excès; ni trop chargez de bestiaux, afin qu'ils y ayent bonne nourriture. S'ils vouloient s'échauffer après les pouliches, il faut les séparer aussi-tôt.

La pâture est bonne aux poulains pendant tout l'Eté, & ils en deviennent plus forts; mais il ne faut point oublier de leur donner du grain : l'Hyver venu il les faut tenir chaudement dans l'Ecurie, avec avoine, paille, joncmarin ou autre bonne nourriture; & de temps en temps les en sortir quand il fait beau, pour que l'air les éveille & les fortifie.

Dans les pays voisins de la mer il ne faut point mettre les poulains dans les pacages qu'elle baigne : l'herbe salée leur fait une tête grossiére & la vûë grasse; desorte qu'ils perdent souvent un œil en déchaussant trois ans, & l'autre l'année suivante. Il y a des Maréchaux qui par le moïen d'un séton qu'ils ouvrent au cheval nouvellement aveugle, lui rendent la vûë pour quinze jours, afin qu'on ait le temps de s'en défaire, ce qui est une tromperie.

Il faut couper le crin de la queuë d'un jeune poulain, pour qu'il l'ait plus belle & plus touffuë; il est même bon de le couper deux ou trois fois l'année.

Enfin on sépare absolument à deux ans les poulains de leurs meres; & c'est alors qu'il faut se déterminer & faire le choix des chevaux qu'on veut garder entiers pour le service & le renouvellement du Haras, qui doivent toujours être les plus beaux & les meilleurs; & réserver les autres, ou pour les hongrer pour en faire des coureurs, ou pour les dresser selon leur espece ou au manége, ou à la chasse, ou au harnois.

De la maniere de dresser les Poulains au harnois & à la selle.

Les petits soins qu'il faut se donner pour y réussir, demandent plus d'adresse que de peine : quand le poulain a deux ans & demi, il est temps de lui commencer des leçons : il faut d'abord le rendre à force de douceurs, familier & docile; le manier souvent par tout le corps, lui lever tantôt un pied tantôt l'autre, & frapper de la main par dessous comme si on vouloit le ferrer, lui faire sentir légérement l'étrille, l'époussette & le bouchon, & l'accoûtumer petit-à-petit au bridon & à la bride en le caressant de la voix & lui donnant du pain dans la main pour le gagner & le rendre souple.

Au bout de cinq à six mois de ces petits soins, on le fait peu-à-peu au harnois, en lui mettant d'abord un licou avec lequel on l'attache à la mangeoire parmi les chevaux faits, & il mange avec eux; quelques jours après, le licou lui étant familier, on l'accoûtume à porter la bride, puis la selle du harnois, ensuite l'avaloire & on les lui laisse un demi jour sur le corps; on continuë ces soins pendant quatre ou cinq jours.

Quand il est un peu fait à cet attirail, on le met à une charette dont les roüës sont arrêtées par un pieu qui les traverse en dessous; ainsi attelé on le caresse, on le flatte, on l'anime & on l'adoucit de la voix & de la main, pendant qu'on lui tient toujours la bride en main, de peur qu'il ne s'emporte com-

me il a coutume de faire au premier attelage ; fur-tout point de coup de foüet : il ne faut pas même le faire claquer ; c'eſt aſſez à cette premiere fois de lui faire ſentir le joug du harnois & de la charette, petit-à-petit il s'y accoûtume ; enſuite il commence à tirer un peu, & quand on l'y voit aſſuré, on ôtera le pieu qui barroit les rouës, & on le fera marcher quelques pas en lui tenant toujours la bride ; ainſi inſenſiblement on le fera au trait, en l'attelant avec un Cheval de harnois qui le tiendra en état & l'empêchera de s'emporter, & on le menera dans les marchez pour l'accoûtumer au monde & au bruit.

On prendra les mêmes ſoins pour le poulain que l'on deſtinera à monter ; la bride & le mord qu'on lui mettra d'abord lui paroîtront étranges, & lui feront ſecoüer la tête, mais il n'y a qu'à le tenir par la bride hors de l'Ecurie, le laiſſer bridé pendant deux ou trois heures, le promener en main, le faire reculer & avancer, & même lui mettre la ſelle afin qu'il s'y accoûtume ; mais qu'elle ſoit ſans étriers, de peur que le poulain ne s'y embaraſſe les pieds & ne s'eſtropie : il faut auſſi la premiere fois qu'on le ſelle, le ſangler très légérement, ou même point du tout s'il eſt trop rétif à la ſangle.

Il faut deſſeller & débrider le poulain ſitôt qu'on le remet à l'Ecurie, lui donner une jointée d'avoine & le flatter, pour que cet appas le familiariſe au joug.

On l'exerce ainſi pendant cinq ou ſix jours, pendant leſquels on le ſangle plus fort de jour en jour, & on lui met la croupiere & le poitrail, le careſſant de la voix & de la main pour le raſſurer : quand il l'eſt bien, on le mene dans une terre labourée, pendant qu'on le careſſe & qu'on lui donne de l'avoine pour appas, un homme monte deſſus, & un autre lui tient toujours la bride en main, pour voir la figure qu'il fera ſous ſon homme, on le tire par la bride & on le fait marcher dans les terres ; après deux ou trois leçons pareilles, le même homme lui met les rennes ſur le cou, le monte & le proméne avec une houſſine en main dont il lui donne légérement ſur le cou de temps en temps, & lui lâche un peu de la bride pour lui faire la bouche : on le preſſe chaque jour de plus en plus, ſuivant qu'il eſt docile, du pas au trot, du trot au petit galop, d'un chemin droit en traverſes, d'un lieu uni ſur des hauteurs, & ainſi de ſuite juſqu'à ce qu'il ſoit fait à tout. Pour l'accoûtumer à l'éperon, on ne fait d'abord que ſerrer les jambes. enſuite on approche l'éperon & on le lui fait ſentir par dégrez, ſelon qu'il eſt rétif : & même quand on a une fois fait ſentir l'éperon & le foüet au poulain, il vaut mieux l'accoûtumer à obéïr à la voix qu'aux coups.

Le jeune cheval ainſi accoûtumé ſous l'homme ou au harnois, doit être ménagé dans les commencemens, pour qu'il rende de bons & longs ſervices.

CHAPITRE III.

Des Mulets.

LE Mulet eſt une bête de ſomme, engendré d'un Ane & d'une Cavale, ou d'un Cheval & d'une Aneſſe. Il y a mâle & femelle ; l'un & l'autre ſont fort chauds pour le coït ; mais ils n'engendrent point, parce qu'ils viennent comme les monſtres, de deux différentes eſpéces d'animaux : il ne faut cependant pas ſouffrir qu'ils s'accoûplent, parce que quand on le ſouffre ils deviennent

vicieux & malins. Ils vivent long-tems, souvent plus de trente ans; ils sont fort sains, & ils participent aux qualitez des animaux de qui ils viennent ; c'est-à-dire, qu'ils ont la force des chevaux & la dureté des ânes ; ils semblent nez pour porter de gros fardeaux, pour les porter docilement & pour durer long-temps ; ils ne bronchent presque jamais : en Espagne on ne connoît guéres que les attelages de mulets ; ils servent dans les montagnes ; ils portent les bagages, les équipages des Princes & des Officiers ; les Marchands forains & les Meûniers s'en servent aussi pour transporter leurs marchandises & leurs grains ; on leur fait même labourer la terre & battre le bled ; & en Auvergne on s'en sert en tout comme on feroit des chevaux & des bœufs qui y sont rares. Les grands Seigneurs dans leurs entrées font parade de mulets, & il n'y a pas long-temps qu'en France les Magistrats s'en servoient pour aller en police, & les Médecins en visites.

Les Mulets ont l'odorat très-fin, & ont beaucoup de simpathie avec les oyseaux aquatiques, ils sont très-fantasques & sujets à ruer : on n'en voit cependant pas qui soient sauvages, on dit même qu'ils ne ruent point quand ils boivent du vin. Le Poitou & le Mirebalais en fournissent beaucoup ; mais l'Auvergne encore davantage, & ce sont les plus estimez. Les mulets engendrez d'un âne & d'une jument, sont meilleurs & plus beaux que ceux qui viennent d'une ânesse couverte par un cheval entier; ce sont même deux sortes différentes.

Pour avoir de beaux & bons mulets, il faut quant à l'Etalon, 1°. Que l'âne ait passé trois ans, qu'il n'en ait pas plus de dix, afin qu'il soit dans sa pleine force. 2°. Qu'il soit de bonne race ; dans les Haras de mulets un Etalon de bonne race vaudra jusqu'à cinq cens écus, pendant qu'on en donnera un de race médiocre pour trois cens livres. 3°. Qu'il soit de belle taille, c'est-à-dire, grand, le col puissant & épais, les côtes fortes & larges, la poitrine ouverte & musculeuse, les cuisses charnuës, les jambes troussées, & sur-tout qu'il soit bien membru comme le sont ceux du Mirebalais 4°. Pour la couleur, on estime le noir simple ou le moucheté de rouge tirant sur le vif, & le gris argenté ou marqué de taches obscures : le gris de souris, qui est la couleur la plus commune des ânes, doit être rejettée.

Les juments doivent être au-dessous de dix ans : & on doit tâcher d'assortir la couleur de ce poil à celle de l'Etalon, sur-tout pour en tirer des mulets noirs, qui sont les plus estimez. En 1689. il a été défendu d'assortir aux ânes entiers des jumens qui fussent au-dessus de quatorze paumes ; ce qui suffit pour produire les plus beaux mulets, & les cavales de riche taille sont conservées pour la multiplication de leur espece.

Les ânes Etalons deviennent si furieux à la vûë de la cavale qu'on veut leur assortir, qu'il faut les tenir toujours emmusellez, de peur qu'ils n'estropient les garçons d'Ecurie qui les menent à la jument.

C'est ordinairement depuis la mi-Mars jusqu'à la mi-Juin qu'on donne l'âne aux juments, afin qu'étant à terme au bout d'onze ou douze mois, les mulets naissent dans un temps où les herbages soient abondans, gras & bons pour la cavale & le mulet ; huit jours avant que l'âne voye la jument, on lui donne du repos & on lui fait manger de l'avoine une fois le jour & du bon foin. Au surplus, il faut observer ce qui a été dit au chapitre précédent pour le Haras des chevaux. Il y a seulement cette différence que les juments couvertes par un âne

portent un an entier ; & qu'elles ne peuvent allaiter leurs poulains que ſix mois, à cauſe de la douleur qu'elles reſſentent aux mamelles après ce temps-là. C'eſt pourquoi il faut les ſévrer à cet âge, ou leur faire tirer une autre jument.

Les mulets ſont plus forts que les mules ; c'eſt pourquoi on les eſtime davantage pour le travail & pour les longs voïages.

Pour choiſir un bon mulet, il faut qu'il ait les jambes un peu groſſes & rondes, qu'il ſoit étroit de boyau, qu'il ait le corps ferme & la croupe pendante du côté de la queuë. A l'égard de la mule elle doit auſſi être groſſe de corps, avoir les pieds petits & les jambes ſéches, la croupe pleine & large, le poitrail large, le coû long & voûté, & la tête ſéche & petite.

On connoît auſſi aux dents l'âge des mulets & des mules. Bien des gens jugent de la hauteur qu'ils auront par celle de leurs jambes ; à trois mois les jambes ont pris toute leur croiſſance, & pour lors elles ſont la moitié de la hauteur du mulet.

A trois ans on les dreſſe comme les poulains ; mais il faut beaucoup plus de patience, parce qu'ils ſont bien plus rétifs & plus fantaſques. Le vin les familiariſe, & on leur lie un des pieds à la cuiſſe pour les empêcher de ruer, & les rendre dociles : on ſçait au reſte qu'ils ne ruent que du derriere. Bien des gens ne les font ſervir qu'à cinq ans.

On les nourrit & on les gouverne comme les chevaux ; ils ſont ſujets aux mêmes maladies & ſur-tout à être Lunatiques ; c'eſt pourqnoi il y faut employer les mêmes remédes. Ajoûtez à cela qu'on guérit un mulet de la maigreur, en lui faiſant avaller une chopine de vin rouge, dans laquelle on aura mis une demie-once de ſoulfre en poudre, un œuf crud, & une dragme de mirrhe ; ce breuvage réïteré à diverſes fois lui redonne de l'embonpoint. Ce reméde le guérit auſſi des douleurs de ventre & de la toux.

CHAPITRE IV.

Des Anes.

L'Ane eſt un animal des plus néceſſaires à une Maiſon de campagne ; il ne coûte preſque rien à nourrir & fait beaucoup de travail ; il ſert à porter le bled au moulin, les denrées au marché, à en rapporter les proviſions, à tranſporter les grains, les fruits & à mille autres choſes de détail : on leur fait même labourer des terres légeres, tirer la charette & quelquefois courir la poſte : c'eſt la monture la plus douce ; leur lait rafraîchit le teint des Belles, ſoulage les goûteux, les poulmoniques & beaucoup d'autres infirmes : en Breſſe les Bergers & les Vachers gardent leurs brebis & leurs Vaches, montez ſur des ânes qui paiſſent avec elles & portent tout le petit meuble du Gardien qui trait ſes bêtes aux champs.

L'âne eſt d'un tempéramment robuſte & n'eſt preſque jamais malade ; plus il travaille mieux il ſe porte : on n'a pas beſoin d'avoine pour le maintenir, un peu d'herbe & des chardons qu'il broute çà & là le nourriſſent, & l'Hyver il ne lui faut qu'un peu de paille & de temps en temps un peu de ſon ou de foin pour le maintenir en bon corps ; il a encore cela de bon qu'il ne demande point qu'on

l'étrille, ni qu'on se donne des soins à le panser; car tel la nature l'a fait, tel on le laisse, sans craindre aucun inconvénient.

Il vit jusqu'à trente ans, cependant il n'est propre à rendre service que depuis trois ans jusqu'à dix ou douze; après cela on ne peut plus se servir que de sa peau pour en faire des tambours, des cribles, &c. C'est en quoi il nous sert jusqu'après sa mort; il y a des Païsans qui de la peau du dos font de bons gros souliers.

Si le pere de famille a quelque pitié de son âne, au cas qu'il lui survienne quelque maladie, il aura recours à celles des chevaux, pour y appliquer les mêmes remédes.

Pour avoir de beaux & bons ânes, il faut que l'âne choisi pour Etalon ait au moins trois ans, & n'en passe pas dix; qu'il soit haut, bien quarré en ses membres, qu'il ait la tête alerte, les yeux éveillez, les oreilles belles, les nazeaux gros, le cou assez long, le poitrail large, les épaules hautes, les parties d'embas grosses, charnuës & robustes, le dos grand, l'échine large, les flancs élevez, les côtes assez larges, la croupe plate & la queuë courte.

Il faut outre cela qu'il ait le poil uni, luisant, doux au toucher, & de couleur gris-noir, qu'il ait une marque noire au front & tout le long du dos.

Le vrai temps pour faire saillir les ânesses est le mois d'Avril & le mois de Mai: elles portent onze mois comme les juments; les petits ânons tettent leurs meres un an entier sans les incommoder ni les détourner d'aucun travail. On peut les envoyer paître avec les brebis, mais à trois ans il faut les accoûtumer au travail.

Il y a des ânes sauvages qu'on apprivoise aisément & qui sont de très-bon service; on en voit beaucoup dans la Frise, & il seroit bon d'en avoir pour étalons.

Au surplus voyez ce qui sera dit ci-après au sujet de l'âne & du lait d'ânesse, dans le second chapitre du sixiéme Livre, aux mots *Ane* & *Lait*.

Des autres Bêtes de Somme.

On appelle ainsi tous les animaux à quatre pieds qui servent à porter & voiturer des marchandises sur leur dos: on les nomme aussi bêtes de charge & de portage, pour les distinguer de celles qui servent au tirage.

Les bêtes de somme en France sont toutes celles comprises dans le present Livre: ailleurs on a encore les Eléphans, les Dromadaires, les Chameaux, les Vigognes & les brebis du Méxique & du Perou, les bœufs en quelques endroits de l'Afrique, les Dogues & autres gros Chiens en Flandres & ailleurs.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTERIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE QUATRIÉME.

DES BESTES AUMAILLES, OU

Des Bêtes à cornes, des Bêtes à laine, des Chévres & des Cochons.

BESTES *Aumailles*, suivant les Etimologistes, sont toutes les bêtes domestiques qui viennent manger à la main ou qui la souffrent, *manualia pecora*; ou selon d'autres, ce sont toutes celles qu'on engraisse pour la nourriture de l'Homme, *almalia pecora*. Cependant ni la volaille ni tout ce qu'on appelle en quelques Provinces bêtes chevalines & asines, ne passent point au nombre des *Bêtes aumailles*. Ainsi sous ce nom je comprends ici suivant l'usage, tout ce qu'on entend ordinairement par le nom de *Bestiaux*, tant gros que menus.

On appelle *gros Bestiaux*, les bœufs, vaches, taureaux, veaux & genisses : les bêtes-à-laine, les chévres & boucs & les cochons composent le *menu Bétail*.

Les Bestiaux font l'engrais & la richesse d'une Terre, & la ressource des Fermiers, sur-tout dans les pays de pacage, & encore plus dans les années

fertiles en grains ; parce qu'alors à cause de leur bas prix on ne se peut sauver que par les nourritures & engrais de Bestiaux.

CHAPITRE PREMIER.

Des Bêtes à cornes.

CE Bétail fait la richesse de la Campagne, & c'est principalement par lui que nous vient la grande abondance qui y regne ; les soins qu'on prend, quelque fréquents qu'ils puissent être, rapportent toujours avec usure par le profit & les douceurs qu'on en retire.

Ces animaux different considérablement pour la grandeur, les cornes & leurs autres parties, & suivant les lieux d'où ils viennent. En Angleterre les bœufs sont plus gros qu'en France, & leur chair a meilleur goût. En Ecosse il y en a de sauvages qui sont d'une couleur très-blanche, & qui ont beaucoup de poils pendants sur le coû, & une grande horreur pour les hommes : Les Bœufs du Nord de l'Amerique sont bossus, & ceux de la Province de Bengale sont presque aussi gros que des Eléphans : En Afrique les vaches sont si petites qu'à peine ont-elles la grandeur de nos veaux ; en récompense elles sont très-fortes & très-laborieuses : il y en a aucontraire en certain Païs de très-blanches qui n'ont point de cornes, mais qui ont les oreilles longues & pendantes & sont aussi grandes que des chameaux.

ARTICLE PREMIER.

Des Bœufs.

Le Bœuf, qui est le plus estimé d'entre les bêtes à cornes, est de peu d'entretien & rend beaucoup de profit ; il est très-bon au trait & à la charuë, peu sujet aux maladies & aisé à en guérir ; il vit assez long-temps, & les Harnois qu'il lui faut ne sont presque rien, quoiqu'il n'y ait pas d'animal qui remuë les terres comme celui-là ; quand il est usé à force de servir, on l'engraisse pour la boucherie ; ou s'il se casse quelque membre ; on le tuë & on en fait des provisions fraîches ou salées ; sa peau, ses cornes mêmes, sont d'un bon débit ; sa graisse est le suif dont on fait de belle chandelle, ainsi que celui de mouton avec lequel on le mêle. Le suif sert aussi à beaucoup d'autres usages, c'est pourquoi il est d'un grand commerce, il s'endurcit & se rompt facilement quand il est fondu & refroidi, au lieu que la graisse ordinaire reste toujours molle & huileuse. Le fiel de bœuf sert aux Enlumineurs, & à jaunir les cuirs & l'airain : sa moëlle, ses cornes, sa fiente même, servent à quantité de choses que nous enseignerons dans les deux derniers chapitres de cette premiere partie.

Comment il faut choisir ou élever & dompter, nourrir & entretenir un bon Bœuf.

La conformation de ses parties est la premiere connoissance qu'il faut avoir pour juger s'il est bon, & pour pouvoir remédier au maladies.

Nous n'entendons point ici parler d'un bœuf qu'on veut tuer ou engraisser,

car

car il ſuffit en ce cas qu'il ſoit gras ou jeune; il s'agit d'un bœuf deſtiné à la charue.

Des membres du Bœuf.

La *Tête* doit être courte & ramaſſée ; Les *Oreilles* grandes, bien veluës, & bien unies ; Les *Cornes* fortes, luiſantes, vives, & de moyenne grandeur ; Le *Front* large & crépu ; Les *Yeux* gros, noirs & luiſans, afin qu'on puiſſe y voir comme dans un miroir ſon ardeur, ſon courage, ſa ſanté, ou ſa maladie ; Le *Mufle* gros & camus : Les *Nazeaux* ne ſeront point étroits, mais toûjours bien ouverts, afin que le Bœuf ait une grande facilité à reſpirer lorſqu'il travaille. La *Bouche* & la *Langue* n'y font rien. Les *Dents* ſeront blanches, longues & égales ; car lorſqu'elles ſont noires, uſées & inégales, c'eſt marque qu'il eſt vieux & qu'il faut s'en défaire. Les *Levres* doivent être noires ; Le *Col* gros & charnu ; Les *Epaules* larges, groſſes, chargées de chair, & peu mouvantes ; La *Poitrine* de même ; Le *Fanon*, c'eſt-à-dire la peau du devant, pendante juſques ſur les genoux ; Les *Reins* forts & larges ; Les *Côtez* étendus & non ſerrez, pour que le Bœuf reſpire & travaille mieux ; Le *Ventre* ſpacieux, tombant en bas ; Les *Flancs* ſuffiſamment grands pour le ventre, & prendre garde qu'ils ne ſoient point alterez : Les *Hanches* les plus eſtimées à l'égard du Betail à corne, ſont les longues : La *Croupe* doit être large, fort épaiſſe & bien ronde : Les *Jambes* groſſes, nerveuſes & charnuës ; Les *Cuiſſes* de même : Le *Dos* droit & plein ; La *Queuë* pendante juſqu'à terre & garnie de poils touffus & deliez ; Les *Pieds* fermes ; Le *Cuir* groſſier & maniable ; Les *Muſcles* élevez ; L'*Ongle* court & large. Enfin il aura le corps bien membru, large & ramaſſé : il ſera vif, jeune, de belle taille, ferme & roide, & cependant le plus docile qu'il ſe poura ; prompt à l'aiguillon, obéiſſant à la voix & facile à manier.

Il faut auſſi obſerver que ſa taille ſoitmediocre,& qu'il ne ſoit ni trop gras ni trop maigre ; ceux qui mangent lentement fourniſſent mieux leur carriere à toute ſorte de travail, que ceux qui mangent bien vîte.

Des Poils des Bœufs.

Le bon Bœuf doit avoir les poils luiſans, c'eſt la veritable marque d'un bon tempéramment; au lieu qu'un poil ſombre & mal uni, eſt un indice de quelque incommodité.

Un poil épais eſt encore d'un bon prejugé ; car un Bœuf qui a le poil ras eſt ordinairement trop échauffé, & en danger de tomber bien-tôt malade.

Le poil doux ſous la main marque une ſanté parfaite.

A l'égard de la couleur,un Bœuf ſous poil *noir* eſt toûjours bon pourvû qu'il ait quelque blancheur aux pieds, ou à la tête ; autrement il eſt lourd, & nonchalant à travailler, à cauſe de la melancolie qui le domine.

Le Bœuf ſous poil *rouge* ou *roux* eſt le meilleur de tous ; car étant fort bilieux, il a toûjours beaucoup de feu, ce qu'on ne ſçauroit jamais trouver aſſez dans cet animal, qui eſt extrêmement lent de ſa nature. Il n'en vaudroit pourtant pas beaucoup moins quand il auroit quelques extrêmitez blanches.

Le Bœuf ſous poil *Bai* n'eſt pas ſi ardent que le rouge, à cauſe du flegme qui

y tempere un peu la bile, & qui le rend plus lent à travailler, mais en récompense il eſt de bien plus longue durée.

Le poil *moucheté*, eſt celui que nous appellons pomelé dans les Chevaux. Il ne vaut rien dans les Bœufs d'attelage, à cauſe qu'ils ſont d'un tempérament plus pituiteux & plus flegmatique, & par conſequent plus mous, & toûjours plus pareſſeux; mais pour l'engrais ce ſont ceux-là qu'il faut choiſir préferablement à tous autres, parce qu'ils ſe chargent de chair & deviennent plutôt gras.

Jamais Bœuf *blanc* ne valut rien que pour engraiſſer.

On n'eſtime encore gueres les *gris*, ni pour la charuë ni pour l'engrais, parce que la pituite & la mélancolie les dominent.

Les Bœufs *bruns* travaillent aſſez, mais ils ſe rebutent de bonne heure, à cauſe qu'ils ſont extrêmement mélancoliques.

De l'âge & des autres attentions qu'il faut avoir dans le choix des Bœufs.

Nous avons dit qu'outre leur couleur & la bonne conformation de leurs membres, il faloit les prendre jeunes pour le labourage; ils ne peuvent rendre de bons ſervices qu'à trois ans; & paſſé dix ils ne valent plus rien qu'à engraiſſer pour être vendus aux Bouchers. Un Bœuf vît juſqu'à quatorze ans, mais c'eſt un abus que de le laiſſer tant vieillir.

On connoît ſon âge à ſes dents & à ſes cornes; à dix mois les Bœufs jettent leurs premieres dents de devant, & il en vient d'autres qui ne ſont pas ſi blanches & qui ſont plus larges; à ſeize mois les dents de lait des côtez tombent à leur tour, & ſont auſſi remplacées par d'autres moins blanches & plus fortes: à trois ans toutes leurs dents ont mué, & alors elles ſont égales, blanchâtres & longues; & à meſure que le Bœuf vieillit, elles s'uſent, ſe raccourciſſent & deviennent inégales & noires; il en eſt de même des Vaches & Taureaux.

On connoît auſſi l'âge de ces trois animaux par les anneaux ou nœuds de leurs cornes; on compte pour trois ans les annelets qui regnent depuis le bout des cornes juſqu'au premier nœud en deſcendant, parce qu'à trois ans le Bœuf perd ce qui lui eſt venu de corne, & il y croît une nouvelle petite corne nette & unie, où il ſe forme chaque année un nœud ſemblable à un anneau relevé en boſſe; en ſorte qu'après trois ans on juge de ſon âge par le nombre de ces nœuds.

Au ſurplus nous avons dit que ceux qui mangent lentement ſont plus eſtimez, & que ceux qui ſont de moyenne taille, ni trop gras ni trop maigres, noirs ou rouges, doux au maniment, prompts à la voix ſeule & encore plus à l'aiguillon, ſont les meilleurs pour le labour.

Quant au lieu où ils ſont nez, bien des gens croïent que ceux qui ont été élevez ſur des montagnes ou autres lieux peu abondans en pâtures, ſont moins lourds, moins pareſſeux, plus forts plus aiſez à nourrir & plus ſains. Ce qu'il y a de certain eſt qu'il vaut mieux les prendre dans le voiſinage, parce que ceux qu'on tire des païs éloignez, ſont plus ſujets aux maladies & ne ſe ſont jamais bien au nouveau climat; car les Bœufs s'accoûtument bien moins à l'air étranger que les Chevaux. Dumoins ſi on s'en ſert par curioſité ou autrement, il faut les faire travailler peu ou point du tout la premiere année, ſurtout pendant les

grandes chaleurs, & les nourrir plûtôt de bon foin ſec que d'herbe, pour les rendre plus forts & plus ſains, & cela ménagera vos prez.

Les Bœufs châtrez valent beaucoup mieux pour la chair, pour le labour & generalement pour toutes ſortes de ſervices, que les Taureaux & les Vaches.

Il ne faut jamais prêter ſes Bœufs à perſonne, ni leur faire faire de trop longues voitures; rien ne les gâte tant.

De la maniere de dompter les jeunes Bœufs deſtinez au trait.

Si l'on achete des Bœufs accoûtumez au trait, tant au labour que charrette, on n'aura point la peine de les y dreſſer; mais s'ils n'ont point encore porté le joug, il faut les y accoûtumer petit-à-petit, & s'y prendre de bonne heure: d'abord pour les apprivoiſer, on les careſſe, on les flatte, on leur frotte le corps juſqu'à l'entre-deux des cuiſſes, & on leur donne de temps en temps un peu de ſel dans du vin; à meſure qu'ils ſe familiariſent, on leur lie ſouvent les cornes; quelques jours après on les met au joug, une autre fois on leur fait traîner des rouës & enfin la charruë; mais on les y accouple d'abord avec un Bœuf tout dreſſé qui leur ſert de modéle, les raſſure & les retient s'ils veulent s'emporter: il faut ſur tout beaucoup de douceur dans les commencemens, point ou peu d'aiguillon, & les ménager ſuivant leur naturel: s'ils ſont abſolument trop fougueux, on les met l'un après l'autre entre deux Bœufs faits & de bonne taille; ce travail de compagnie les dreſſera en trois ou quatre jours.

D'autres s'y prennent de cette maniere: ils choiſiſſent deux jeunes Bœufs de même taille & de même force, on les attache à la mangeoire l'un proche de l'autre, & on les mene aux pâturages ainſi accouplez, afin qu'ils ſe connoiſſent & s'accoûtument l'un avec l'autre; on les conduit aux champs, on leur fait voir d'autres Bœufs qui travaillent, on les mene auſſi dans des endroits où il y a beaucoup de monde & bien du bruit, pour les accoutumer à tout & les rendre dociles.

Le temps arrivé qu'ils doivent travailler, on leur impoſe le joug & on leur donne un attellage convenable à leur âge; il ne faut point laiſſer paſſer trois ans ſans commencer à les dompter, parce qu'alors ils ne ſont plus gueres ſuſceptibles d'inſtructions.

Six jours après qu'ils ont commencé à porter le joug, on y joint le timon avec la chaîne qu'on laiſſe traîner par terre, afin que le bruit qu'elle fait ne les épouvante point; trois ou quatre jours après, on attache à cette chaîne quelque piece de bois pour qu'ils ſe faſſent à tirer; enſuite on les attele devant deux Bœufs faits de longue main à la charruë, obſervant de careſſer les apprentifs, & de ne leur point faire ſentir l'aiguillon ni les battre qu'ils ne ſoient entierement dreſſez.

Il faut ménager les Bœufs dans les commencemens, & ne les point trop fatiguer; il ne faudroit que cela pour les rebuter: on doit bien nourrir les jeunes Bœufs qui commencent à travailler, afin qu'ils ne s'attenuënt point & qu'ils faſſent pleine journée. La littiere ne doit point leur manquer, & même au retour du travail, il eſt bon de les frotter & de les tenir couverts un peu de temps: ſi on remarque qu'ils ont trop chaud, avant que de les envoyer en pâture en Eté, on leur donne à chacun deux jointées d'avoine ou de ſon pour les fortifier.

Lorſqu'on accouple les Bœufs, on doit toûjours examiner s'ils ſont d'égale force & de même taille ; ſans cela le plus fort porte tout le poids, & s'abbat en peu de temps, tandis que le plus foible ne travaille point.

Ce qu'on dit ici des Bœufs, doit auſſi s'entendre des Vaches qu'on veut accoûtumer à la charruë ; car il n'y a de difference que pour le plus ou moins de force ; pour le reſte c'eſt la même ſorte de bétail qu'on a à gouverner, la même taille & les mêmes poils qu'on doit choiſir.

Des défauts des Bœufs.

Quelque accoûtumez qu'ils ſoient à la charruë, il y en a qui ont des défauts qu'on peut à la verité corriger, mais non pas ſans peine : l'un ſera retif, ombrageux ; l'autre furieux, ou ſujet à ſe coucher en labourant.

Il n'eſt guerre de ces défauts qu'on ne corrige avec le temps & la patience.

Si-tôt qu'on a acheté un Bœuf, il faut s'appliquer à en connoître le temperament & les vices, & les corriger plûtôt à force de careſſes & de jeûnes, qu'à force de coups de foüet & d'aiguillon, ils ne font que les rendre plus durs ou plus fougueux : le plus ſûr eſt de les former comme on fait les chiens de chaſſe, c'eſt-à-dire les mettre au joug avec un Bœuf fait au travail & de même force, ou entre deux qui ſoient inſtruits & ſages. C'eſt depuis trois ans juſqu'à cinq qu'il faut corriger les Bœufs de leurs défauts, autrement il ſeroit trop tôt ou trop tard.

Si le Bœuf eſt retif, il faut prendre un bâton tiré tout chaud du feu & brûlé au bout, en battre les feſſes du Bœuf, & l'obliger de cette façon à marcher.

Un Bœuf ou une Vache prennent quelquefois peur de fort peu de choſe ; ce défaut eſt ordinaire aux Bœufs qui ſont trop bilieux, parce qu'ayant beaucoup de feu, tout les frappe & les agite : pour les corriger, il faut y avoir ſouvent l'œil, afin de les retenir lorſque cette peur les prend ; ils en gueriſſent à meſure que le travail & l'âge diminuënt leur grande ardeur ; on empêche auſſi qu'un Bœuf ne ſoit peureux, en l'accoûtumant de bonne heure au grand bruit & à la multitude des objets.

Il y a auſſi des Bœufs furieux par excés, ce qui ne lui vient que du trop de repos, ſur tout lorſqu'il eſt bilieux, ou bien de ce qu'il eſt trop gras : c'eſt pourquoi ſi-tôt qu'on s'apperçoit de ce vice ; il faut prendre le Bœuf, lui lier les quatre jambes pour le terraſſer, & ne lui donner que fort peu à manger ; cet exercice & le jeûne calmeront ſa furie avant qu'il ſoit huit jours.

Ou bien prenez un grand joug, & l'attellez à une charrette bien chargée au milieu de deux autres Bœufs de ſa force & un peu lents ; appliquez-lui l'aiguillon ſouvent, & vous n'aurez pas fait cela cinq ou ſix fois, que la peſanteur du fardeau & les coups d'aiguillon que vous lui aurez donné, le rendront docile. Les Anciens mettoient du foin aux cornes des Bœufs qui les avoient dangereuſes pour avertir qu'on eut à s'en garder. On en voit quelquefois qui ſont ſeulement prompts & ſujets à s'emporter ; mais c'eſt une bonne marque, & il n'y a qu'à les traiter avec douceur & ne les point bruſquer au travail ; s'ils ne ſe corrigent pas ou que la promptitude aille juſqu'à l'impétuoſité, il faut s'en ga-

ter; & quand la voix & quelques coups légers ne font point d'effet, les mener à l'étable, les y attacher bien ferme, & les y laisser jeûner.

D'autres sont extrémement paresseux & sujets à se coucher par terre plûtôt que de travailler.

Ce défaut est assez ordinaire aux bœufs sous poil moucheté ou blanc, à cause de leur tempéramment flegmatique qui les rend nonchalans; on ne sçauroit les vaincre là-dessus, qu'en leur réveillant les esprits par la pointe de l'éguillon; & s'il n'y fait rien, il faut les engraisser pour les vendre.

De la nourriture des Bœufs.

Les beufs ont cela de particulier, qu'ils ne prennent jamais de nourriture plus qu'il ne leur en faut: ils se couchent & ne font plus que ruminer, quand ils en ont assez; à la différence des chevaux & de plusieurs autres animaux qui continuent de manger tant qu'ils le peuvent.

En Hyver que les bœufs ne font rien, on les nourrit de paille & d'un peu de foin: mais dans les temps de travail on les nourrit de bon foin: leur repas dure ordinairement une heure; & avant que de les atteler il faut leur donner à chacun un picotin de son sec, ou bien deux bonnes jointées d'avoine.

Au défaut de foin en Eté, on les nourrit d'herbe fraîchement coupée, on leur jette des bourgeons de vigne, des feüilles d'Ormes, de Fresne, d'Erable, de Chêne, de Saule & de Peuplier qu'ils mangent avec grand appetit; mais cette nourriture ne les soûtient pas si bien que le foin. La vesce en verd ou même en sec leur est très-bonne: le sain-foin, la luzerne & les autres fourages dont on parlera dans l'Article trois du Chapitre des Prez dans la seconde partie de cet Ouvrage, sont aussi d'excellentes nourritures pour les bœufs. Je marquerai encore à l'Article suivant quelques moyens faciles pour leur trouver des nourritures: ils aiment beaucoup la paille d'orge, mais elle a peu de substance; celle d'épautre est la pire de toutes les pailles pour la nourriture du bœuf, elle n'est bonne qu'en litiere & fait de bon fumier.

Il y en a qui nourrissent chaque bœuf d'un boisseau de lupins trempez dans de l'eau, ou d'un demi-boisseau de pois chiches aussi trempez, de raves & navets, de joncs marins, & d'écosses de pois ou de feves, de marc de raisin sec ou trempé, le tout avec abondance de paille: l'orge boüillie, les pois & féves concassées, les gerbes de froment & de seigle leur sont encore trés-bons; les raves les engraissent, mais elles ne font pas un si bon corps ni la chair si ferme; de même que le son mêlé de criblures les enfle plus qu'il ne les fortifie, l'abondance du gland les rend rogneux, & les choux boüillis avec le son leur font assez bon ventre.

On est heureux quand on est dans un païs abondant en pâturages, où l'on puisse mettre les bœufs sous la garde d'un valet pour y passer les nuits: c'est une grande épargne pour les provisions qui se consommeroient pendant toute l'année; & on fait à peu de frais de grandes nourritures de Bestiaux & des gros profits. Nous dirons à l'Article suivant comme il faut ménager ses Pâturages.

Il ne faut mettre les bœufs à l'herbe que vers la mi-May, les premieres herbes ne leur valent rien: on les met aux fourages en Octobre; mais il

ne faut les faire passer du verd au sec, ni du sec au verd que peu-à-peu, & non pas tout d'un coup.

Il n'y a point de régle pour la quantité de l'ordinaire d'un bœuf, il faut lui donner à manger jusqu'à ce qu'il en reste : il ne mange pas tant qu'on le croiroit pour sa grosseur : il n'y a donc qu'à le laisser manger à son aise, & lui laisses *ruminer*, c'est-à-dire, remâcher tranquillement, ce qu'il a mangé ; c'est ce qui le lui fait digerer.

Du temps de mener les Bœufs à la charruë.

En Eté, c'est-à-dire, depuis le mois de May jusqu'au mois de Septembre, les bœufs vont deux fois par jour à la charruë ; & pour les garantir des grandes chaleurs qui les incommodent, on les conduit le matin au travail dès la pointe du jour jusqu'à neuf heures du matin, qu'on les ramene à l'étable pour prendre leur nourriture & du repos.

Il y en a qui les mettent dans de bons pâturages jusqu'à deux heures, qu'on les ramene pour leur donner du son ou de l'avoine ; après quoi on les harnache pour retourner à la charruë jusqu'à sept heures du soir.

Hors de l'Eté, le reste de l'année, la journée des bœufs se fait tout d'une traite ; en Hyver entre deux soleils ; & au Printemps & en Automne, depuis huit heures du matin jusqu'à sept du soir.

Il faut avoir deux paires de bœufs, dont l'une laboure jusqu'à onze heures du matin, & l'autre depuis midi jusqu'au soir ; le même garçon conduit l'une & l'autre.

L'usage de couvrir d'une grande toile les bœufs qui labourent, est très-bon ; cette toile les garantit des mouches, du grand chaud, du grand froid & des injures de l'air.

Il ne faut point mener les jeunes bœufs au labour pendant les grands chauds, les grands froids ou autres mauvais temps ; & quand on les y mene, il ne leur faut faire faire d'abord que des demi-journées, & labourer des terres légeres.

Des soins du Bouvier.

Le Bouvier, c'est-à-dire, celui qui a soin de nourrir & conduire les bœufs, doit être robuste & diligent, avoir la voix forte pour se faire entendre & craindre par ses bœufs ; être cependant doux & patient pour gouverner ces animaux fantasques & forts, leur donner bonne nourriture & bonne littiere, les froter avec des bouchons de paille matin & soir, sur-tout lorsqu'ils sont encore en sueur, parce que cela fait transpirer toutes les mauvaises humeurs par les pores qui sont tout ouverts ; il aura soin de les étriller le matin avant de les mettre au joug, de rembourrer de paille les endroits qui peuvent les incommoder, de leur laver souvent la queuë avec de l'eau tiéde, de ne les point mener au labour durant les grandes chaleurs, les grands froids ou les pluïes, de leur laver de temps en temps la bouche l'Eté avec du vin ou du vinaigre dans lequel il mettra un peu de sel pour les rafraîchir, leur donner de l'appetit & empêcher les tranchées ; il ne les attachera à l'étable que quand ils ne sueront plus, leur levera les pieds chaque fois qu'ils viendront des champs pour ôter les pierres, ordures & épines qui s'y

mettent, leur donnera à manger aux heures accoûtumées, les fera boire ensuite deux fois le jour en Eté, & une fois en Hyver; & enfin il fera bien attentif à prévenir toutes leurs maladies & à les panser.

Au reste, nous avons dit ailleurs que l'étable à bœufs devoit être pavée de sablon ou de terre grasse, en pente pour qu'il y reste peu d'humidité, bien close & chaude l'hyver, & ouverte l'Eté, pour que les bœufs ayent de la fraîcheur & du bon air : on en place les ouvertures du côté du midi, afin qu'elle soit moins sujette à l'humidité & aux vents froids.

On ne doit point souffrir que la volaille & les cochons entrent dans les étables à bœufs, parce que les plumes leur sont très-nuisibles, & la fiente de porc leur est pestilencielle.

Outre la littiére, le Bouvier doit être attentif à donner à ses bêtes des feüilles de vignes & autres verdures en Eté, & du sec en Hyver : il remarquera ceux qui ont travaillé peu ou beaucoup, pour les gouverner à proportion : il ne les laissera point sortir quand il fera trop chaud, trop froid ou trop humide; ne les fera point boire si-tôt après un grand travail; & s'ils sont échauffez, si-tôt qu'ils seront à la maison, il leur mettra du vin dans la bouche, & ne les attachera à la mangeoire que quand ils seront délassez.

Quand il se présentera quelques jours de fête de suite, il leur graissera la corne & le dessous du pâturon avec du surpoint, où il y appliquera sur un morceau de linge un oignon cuit bien moû dans la braise, & leur nettoyera & rafraîchira souvent les pâturons, sans les laisser gerser ni éclater; & pour cela il réparera tous les ans l'aire de son Etable; cela preservera aussi les bœufs de la vermine & des bêtes qui leur sont contraires : il doit encore les tenir un peu éloignez les uns des autres, de peur qu'ils ne s'entrebattent quand ils ne travailleront pas; il les fera boire deux fois le jour en Eté, & une fois l'Hyver, & toujours en eau claire, nette & froide; car le bœuf cherche l'eau belle & luisante, & le cheval l'aime trouble.

Des Bœufs qui ne vont point à la charruë.

La plûpart des instructions qu'on vient de donner, ne sont que pour les bœufs ou de charruë ou de harnois : ceux qui ne font rien ne demandent pas qu'on se donne tant de soins; il suffit de les envoyer aux champs avec les vaches, & de leur donner en Hyver réglément du fourrage, à moins qu'on ne veuille bien-tôt les engraisser; ce qu'on enseignera ci-après.

Nous parlerons ailleurs des buffles & des brânes qui sont des espéces de bœufs.

Article II.

Des Vaches à lait.

L'Article précédent demande assez les soins & les attentions du Maître; mais celui-ci, le suivant & le sixiéme de ce Chapitre sont du ressort de la femme, & ils doivent être un des principaux objets de la vigilance de celle qui est chargée du détail de l'Economie de notre Maison des champs; la vache y est d'un grand profit par le lait qu'elle donne tous les jours, & par les veaux & genisses qu'elle vêle; souvent même elle sert, comme nous l'avons dit, au labourage & à la charrette, pourvû que l'ouvrage en soit léger.

Apparemment que personne n'ignore que le veau & la genisse sont les productions mâle & femelle du taureau avec la vache, & que la genisse devient vache à environ deux ans quand elle est livrée au taureau, de même que le veau au même âge devient bœuf quand on le châtre, & taureau si on le laisse entier.

Choix d'une bonne Vache.

Pour en tirer bien du lait, en avoir beaucoup de veaux, & même pour la faire servir au labourage & au trait, il faut la choisir de grand corsage, ayant le ventre gros, le front large, les yeux noirs & ouverts, les cornes belles, polies & brunes, les oreilles veluës, les mâchoires serrées, le fanon grand, ainsi que la queuë, la corne du pied petite, les jambes courtes. Quelques-uns veulent qu'outre cela elle ait la tête hideuse, alerte & courte, les yeux gros, les oreilles hérissées, les cornes courbées en dedans, les nazeaux bien ouverts, beaucoup d'encolure, les côtes longues, tous les membres gros jusqu'au pied, les pis gros & grands, les trayons gros & longs, & le poil court & doux.

Mais à quoi il faut s'attacher, c'est à l'âge, à l'œil, au lait & à l'embonpoint de la vache, & au païs d'où elle vient.

On en connoît l'âge comme au bœuf, aux dents & aux cornes: plus la vache est jeune, meilleure elle est; à dix ou douze ans, elle n'est plus bonne qu'à engraisser pour la boucherie.

Elle doit avoir l'œil vif & alerte; s'il est triste, c'est signe de maladie ou de mauvais tempéramment.

Son lait ne vaut rien s'il est blanchâtre & clair; c'est marque qu'il n'a point assez de substance butireuse, & que la vache est par conséquent une mauvaise vache à lait: quand en la marchandant on lui trouve le pis & le trayon sensible & douloureux, ce n'est pas toujours une preuve qu'elle y ait mal; cette sensibilité ne vient fort souvent que de ce que le lait qui n'aura point été tiré depuis quelque temps, est en grumeaux & a peine à passer, mais il se liquefie bien-tôt en le trayant.

Une vache maigre ne vaut rien, du moins quand elle est dégoûtée, & qu'elle a l'œil triste, la marche lourde & nonchalante, car cela marque la mauvaise constitution du dedans; au lieu que si on étoit sûr que la maigreur ne vint que faute de bonnes nourritures, les bons pâturages la répareroient bien vîte.

Quelques connoisseurs prétendent qu'il vaut mieux acheter les vaches quand elles sont aux pâturages, parce qu'alors ou connoît mieux leur tempéramment & leur action, que quand elles mangent du foin.

Pour le poil, celles qui sont d'un noir moucheté ou tout-à-fait noir, passent pour donner le meilleur lait, parce qu'à cause de leur tempéramment mélancolique, tout ce qu'elles mangent profite, fait un lait très-substantiel & en assez bonne quantité.

Les blanches sont celles qui en donnent le plus; & les rouges ont plus de force & servent assez souvent au tirage.

Vaches

Vaches de differens Pays.

Quant aux pays d'où on les tire, il eſt certain que les vaches des pays froids ou aquatiques ſont beaucoup plus groſſes que celles des pays chauds ; mais en récompenſe, celles des pays chauds ſont beaucoup plus fortes & plus vivantes que celles des pays froids : ainſi celles d'Afrique qui ſont à peine auſſi groſſes que nos veaux, ſont pourtant plus fortes, plus laborieuſes, & vivent plus que celles de Hollande, d'Angleterre & de Flandre qui ſont bien plus groſſes & plus hautes que celles de France. La raiſon de ces différences, eſt que dans les pays chauds les herbes ont les principes extrêmement exaltez par la chaleur ; au lieu que les herbages des pays froids ont plus de ſuc & d'abondance, & ſe convertiſſent plutôt en nourriture groſſiére.

C'eſt à peu-près par cette raiſon, que quelques Curieux préferent les vaches nées & élevées ſur des montagnes ou autres lieux découverts & expoſez au Soleil, à celles qui n'ont vû que des bois ou des marais ; parce que ces dernieres qui n'ont reſpiré qu'un air ſombre, & pâturé qu'une herbe groſſiere, ont la tête plus lourde & plus groſſe, les cornes plus affilées & plus longues, le poil plus rare, plus long & beaucoup plus dur, ſont beaucoup plus ſujettes aux maladies & vivent beaucoup moins que les montagnardes qui vivent trois ou quatre ans plus que les autres, & rendent plus de ſervice & de profit ; elles dépériſſent quand on les met dans des marais.

Quoiqu'il en ſoit, comme on voit de très-bonnes & très-fortes vaches ſortir des marécages, cette remarque n'eſt bonne que quand il s'agit de changer les vaches de climat : par exemple, une vache d'un pays froid dépérira dans un pays chaud ; mais dans nos climats temperez, ce ſeroit un ſcrupule condamné par l'uſage, que de ne vouloir pas mettre dans des vallées des vaches élevées dans des plaines. On obſerve ſeulement que le changement de la qualité des nourritures ne ſoit pas trop grand, non-plus que celui du climat, c'eſt pourquoi on les prend ordinairement dans trente lieuës à la ronde.

Des Vaches Flandrines & des Bâtardes.

Nous avons cependant en France une race de vaches qui ſont beaucoup plus grandes, & donnent une fois plus de lait & de beurre que nos vaches communes. Elles ont été amenées des Indes en Hollande, & de-là en France ; on en voit beaucoup dans les Provinces de Poitou, d'Aunis & dans les marais de Charente ; on en peut avoir par tout ailleurs, pourvû qu'on ait des pâturages gras & abondans, comme en Bretagne, en Normandie.

On appelle ces vaches, vaches *Flandrines*, & elles font un profit très-conſidérable, puiſqu'outre qu'elles ſont bien plus grandes & plus groſſes que les communes, & qu'elles donnent une fois plus de lait, elles donnent auſſi des veaux plus grands & plus forts, & elles ont du lait toute l'année ſans diſcontinuer, même quand elles ſont pleines, horſmis quatre ou cinq jours avant que de vêler ; au lieu que les communes ne donnent plus de lait deux ou trois mois auparavant, ou en donnent fort peu. De plus, il faut que leurs veaux tettent deux ou trois mois ; ainſi voilà au moins quatre mois de lait perdu par chaque année : au lieu qu'on ne perd que quatre ou cinq jours de lait avec les Flandrines ; car leurs veaux ne tettent point, on les ſevre le jour

qu'ils font nez, on les nourrit de lait *Ribotté*, c'eft-à-dire, du lait qui refte après que le beurre eft fait, ce qu'on appelle le Battis en bien des endroits.

Les Flandrines ne mangent cependant guéres plus que les nôtres : ce qui fait qu'elles font plus grandes & ont beaucoup plus de lait : c'eft qu'elles font toujours maigres & n'engraiffent jamais, enforte que tout ce qu'elles mangent fe tourne en lait; au lieu que les communes engraiffent fi le pâturage eft trop gras, & ne donnent plus de lait. Dans les marais de Poitou où elles paiffent avec les Flandrines, ces dernieres donnent toujours une fois plus de lait; leurs veaux, quoique fevrez dès le premier jour & nourris feulement de lait ribotté, font fans comparaifon plus grands & plus gros que les veaux communs, quoiqu'ils tettent quatre ou cinq mois, & on n'a jamais pû ni les fevrer comme les autres, ni les accoûtumer au lait ribotté; ils y meurent tous.

Quoique le veau Flandrin fe paffe très-bien de tetter, cependant fi on n'a point la confommation de tout le lait & de tout le beurre que les Flandrines peuvent donner, alors on ne fevre pas leurs veaux; on les laiffe tetter un ou deux mois, tant que l'on veut; ils deviennent extrémement forts & grands, à proportion du temps qu'ils ont tetté, & même pendant tout le temps qu'ils tettent, on peut toujours trayer hardiment la Flandrine, elle fournira encore plus de lait que la meilleure vache commune.

On peut même confommer ou vendre tout le lait de fes Flandrines, & donner à fon veau (pour qu'il devienne fort & puiffant) une vache commune à tetter, ou le mettre en nourrice dans les campagnes éloignées où le lait ne fe vend point; du moins il eft bon d'élever ainfi quelques veaux & geniffes Flandrines pour avoir une belle race.

Pour bien multiplier l'efpece des Flandrines, il n'y a qu'à les mettre dans de bons pâturages & avoir un taureau Flandrin de belle race pour les couvrir; il faut le ménager & ne le donner qu'à des bêtes choifies. Il peut fervir depuis deux ans jufqu'à quatre; paffé cela il devient trop furieux; fi on en avoit befoin au-delà de cet âge, il faudroit le tenir attaché pour s'en fervir par néceffité.

Si on n'a pas affez de vaches Flandrines à lui fournir, on peut le donner aux vaches communes les plus belles; les vaches qui en proviendront, s'appellent vaches *Bâtardes*; elles feront plus grandes & plus abondantes en lait que les communes, & elles feront auffi fécondes à un tiers près que les Flandrines. On voit dans les marais de Marans de ces vaches bâtardes qui ont deux veaux d'une ventrée. Pour maintenir cette race bâtarde dans fa grandeur & dans fa force, il faut laiffer tetter les veaux long-temps, c'eft le moyen d'avoir des vaches & bœufs très-grands, forts & vigoureux; deux de ces bœufs font plus d'ouvrage que quatre bœufs ordinaires; dans bien des endroits, comme en Poitou, on voit dans une même Métairie de grands bœufs & de petits, qui font pourtant tous de même pere & de même mere; la difference ne vient que de ce que les grands ont tetté long-temps, & les petits beaucoup moins; la chofe dépend principalement delà, & le profit en eft double.

C'eft pourquoi quand on eft éloigné des Villes & que le lait ne fe confomme & ne fe vend pas, il faut faire bien tetter ces jeunes veaux pour que la race en foit plus forte & plus belle.

Les vaches Flandrines ne ſont pas les ſeuls beſtiaux qui nous ſoient venus des Indes ; on en a auſſi amené des brebis & des chévres ; & toutes ces races étrangeres, à l'exemple des cocqs-d'Indes, ſont plus fortes & plus fructueuſes que celles du païs, & elles réüſſiſſent dans toutes ſortes de climats ; France, Hollande, Angleterre, Flandres, &c. C'eſt pourquoi il eſt fort aiſé d'en établir & d'en multiplier par tout l'eſpece qui eſt ſi belle & ſi utile ; il n'y a qu'à en tirer du Poitou, de l'Aunis, de la Flandre & autres païs où elles ſont, les bien nourrir, en mêler les eſpeces le moins qu'on pourra pour les conſerver belles & fortes, & au ſurplus les traiter comme les communes avec le plus de ſoin qu'il ſera poſſible.

Des Etables à Vaches.

Comme nous en avons parlé ci-deſſus au Livre premier, nous avons ſeulement à ajoûter qu'en bien des endroits on les ſépare par des cloiſons, entre chacune deſquelles il y a la place d'une vache & de ſon veau ; cet uſage eſt bon pour les vaches qui ont vêlé, leurs veaux ne riſquent point d'être bleſſez.

Il eſt bon que ces étables ſoient pavées & un peu ſablées pour qu'elles ſoient toujours ſéches & ſaines ; elles doivent être tournées au midi, & ſur-tout à l'abri des vents froids.

Bien des gens y jettent de temps en temps du ſel ſur le pavé, pour maintenir les beſtiaux en ſanté, leur égayer l'appétit, & les attirer plus vîte à l'étable ; quand ils ſont raſſaſiez de pâture.

De la nourriture des Vaches, & des ſoins du Vacher & de la Vachere.

Les vaches ſe nourriſſent l'Eté aux pâturages. L'Hyver on les nourrit à l'étable de bons fourrages, comme pailles de méteil ou d'avoine, foin, ſain-foin & luzerne ; mais il faut que tous ces fourrages ne ſoient ni moites ou humides, ni poudreux ; ils dégoûteroient les beſtiaux ou leur donneroient la toux. On leur donne auſſi des buvées faites avec des balles de bled battu & du ſon, mêlez dans de l'eau chaude à y ſouffrir la main. Il y a encore d'autres nourritures particulieres & très-utiles, dont il ſera parlé à l'article ſuivant.

On fait boire les vaches en tout temps deux fois le jour. Il leur faut de l'eau claire & nette, mais dégourdie ; à la différence des chevaux qui aiment l'eau trouble, & qui même la troublent avec le pied avant que d'en boire, quand ils ſont bons chevaux.

On trait les vaches deux fois le jour en Eté, & une fois l'hyver.

En Flandre, pour les rendre plus abondantes en lait, on leur donne du drac, qui eſt le marc du grain dont on a tiré la bierre. On leur fait auſſi chauffer l'eau qu'elles boivent, & on y détrempe des tourteaux, qui ſont le marc des colſats & des navettes dont on a tiré l'huile : chaque vache ainſi nourrie rend par jour deux ſceaux de lait.

Le Vacher ſera matineux, robuſte, affectionné & attentif ſur ſes beſtiaux.

En Eté on traira les vaches dès le grand matin, & ſi-tôt qu'elles ſeront traites on les ménera au pâturage pour leur faire paître l'herbe toute chargée de roſée, elle leur fait du bien & les engraiſſe.

Pour les garantir des chaleurs qui leur ſont contraires & que ces beſtiaux fuïent d'eux-mêmes en cherchant l'ombre par leur ſeul inſtinct, le Vacher les

menera sous quelque appenti s'il y en a dans le pâturage, ou à l'ombre de quelque haye de saule ou bois blanc, ou pour mieux faire, à l'écurie, pour y passer la chaleur du jour, depuis dix heures du matin jusqu'à deux ou trois heures après midi qu'il les reconduira à l'herbe pour paître jusqu'à la nuit.

L'Hyver on ne les y mene qu'une fois depuis dix à onze heures jusqu'à trois, & comme elles y trouvent peu d'herbes il aura soin de leur bien donner à manger à l'étable. Il aura aussi soin dans toutes les saisons de les faire boire aux heures, de fournir les littieres, ôter les fumiers, ménager les vaches pleines, faire tetter les veaux avant que les meres sortent, empêcher qu'ils n'en aillent tetter d'autres qui les blesseroient; veiller à ce qu'aucun de ses bestiaux ne s'égare, les visiter souvent, les soigner & panser à propos pour prévenir ou guérir les indispositions & les maladies qui se traitent comme celles des bœufs, dont nous parlerons ci-après, & enfin executer tout ce qui est enseigné dans ce Chapitre.

Parcage des Vaches.

Dans bien des pays on fait parquer les vaches, comme je le dirai des moutons, dans des herbages ou vergers pour en fortifier l'herbe & les arbres fruitiers qui y sont: la fiente, & encore plus, l'urine des vaches qu'on y fait passer la nuit depuis la mi-Avril jusqu'à la fin de Septembre, augmentant considérablement l'herbe & le plant. On transporte le parc de place en place à mesure qu'elle est assez fumée, & dans l'endroit qui vient d'être parqué, on gratte & éparpille le fumier avec des tire-fiens ou des fourches, afin qu'il ne reste point par tas, & qu'il se répande par-tout plus également. Ceux qui sont bons ménagers & curieux de leurs herbages & plants, renouvellent cet amendement de huit ans en huit ans.

On fait aussi parquer les vaches dans des terres en labour depuis la mi-May jusqu'à la fin de Septembre: & comme elles fientent & urinent beaucoup, on change le parc de place toutes les nuits, de proche en proche, jusqu'à ce que toute la terre soit fumée; & on la laboure le plutôt qu'on peut, afin que l'air & la chaleur ne dissipent point l'amendement. Un parc de vingt-cinq vaches suffit pour amander ainsi tous les ans dix arpens de terre, & ainsi du plus au moins à proportion du nombre des terres. Ce sont principalement celles qui sont séches & maigres à qui le parcage des vaches fait grand bien. On renouvelle cet amendement de cinq ans en cinq ans.

Moyens faciles & commodes pour bien nourrir, à peu de frais, même l'Hyver, toutes sortes de bestiaux.

Outre les nourritures ordinaires, soit fourrages, herbes, pâtures ou autres qu'on donne aux vaches, comme je l'ai dit dans l'article précédent; on a inventé plusieurs moïens très-commodes pour nourrir toutes sortes de bestiaux, sur-tout pendant la saison stérile de l'Hyver; & ces moïens sont d'autant-plus avantageux qu'ils sont de tous païs, de toutes saisons, propres à toutes sortes de bestiaux, & qu'ils fournissent une bonne & puissante nourriture à tous, & beaucoup de lait aux meres, soit vaches, brebis, truyes ou chévres.

J'appellerai cette nourriture extraordinaire, nourriture d'Hyver; parce que c'est principalement alors qu'on en a le plus de besoin, à cause de la disette des

pâturages, herbes & fourrages. On y supplée donc de trois manieres. 1°. Par les grosses raves & les naveaux. 2°. Par la lande, autrement dit le jonc-marin cultivé. 3°. Par les pois, les féves & les lupins. Je parlerai de ceux-ci dans le chapitre des Mars; ainsi il ne s'agit ici que des deux autres nourritures, les raves & naveaux & le jonc-marin.

I. Les raves deviennent grosses comme le bras; & elles se plaisent dans les terres legeres & chaudes : les naveaux au contraire veulent des terres pésantes & humides, comme la plûpart de celles de Bretagne & de Bresse; il y en a qui pesent quinze & vingt livres : ils sont ordinairement gros comme des choux. Les panais servent aussi pour le même usage, & c'est la même culture.

On seme les raves & les naveaux en Juillet, par un temps un peu humide; on croit que ces racines viennent plus grosses quand elles ont été semées dans la pleine Lune ou dans son décours. Après qu'on a dépoüillé la navette ou les orges primes, on peut semer les raves & navets sur le même fond, & avoir ainsi deux dépoüilles par an sur la même terre, car on arrache ces racines avant les gelées; ces deux récoltes ne laissent pas que d'être toutes deux abondantes. Il n'y a qu'à bien labourer la terre aussi-tôt après la récolte de l'orge-prime ou de la navette; & pour la rendre plus meuble, la herser en tout sens, & ne point attendre que le Soleil qui est alors très-ardent l'ait séchée.

Il ne faut que deux livres & demie de graine de raves ou de naveaux, pour ensemencer un arpent, parce qu'elle est fort menuë : & pour la semer également prenez autant de boisseaux de sable de terre, qu'il faudroit de boisseaux de bled pour emblaver votre terrain; le sable de mer, quand on en peut avoir, vaut encore mieux, parce qu'il fertilise la terre par les sels qu'il contient : Prenez une demie-barique, muid ou baquet; mettez-y une couche de sable au fond; & par-dessus, une couche bien claire de votre graine; & ainsi alternativement de couche en couche, jusqu'à ce que toute votre graine de semence soit mêlée avec le sable; ensuite semez l'un & l'autre sur votre terre, à pleine main comme le bled. Il faut faire le labour & la semaille le plutôt que l'on peut; à cause des chaleurs de la saison qui sécheroient la terre; les racines en ont aussi plus de temps à grossir & à fructifier, quand on les a semé sans perte de temps, sur-tout quand on l'a fait par un temps disposé à la pluïe & qu'il a effectivement plû après la semaille.

Pour préparer la graine à germer plus promptement, il faut jetter un sceau ou deux d'eau sur les couches de sable & de graine qui sont rangées dans le muid; & on tient ainsi le tout prêt pour semer quand on voit le temps disposé à la pluïe. Aussi-tôt que la semence est répanduë, il faut herser la terre avec une petite herse renversée, à la queuë de laquelle on met des épines, seulement pour couvrir la graine d'un peu de terre legere.

Pour faire grossir ces racines en terre, roulez-y par-dessus, au commencement d'Octobre, une barique pleine d'eau; elle abbattra les feüilles, & les racines profiteront seules de toute la nourriture.

Quand la feüille commence à jaunir d'elle-même & sans accident, c'est la marque que les racines sont mûres, & elles ne grossissent plus : cela arrive ordinairement sur la fin de Novembre. Alors on les tire de terre, & jamais on ne doit attendre les grandes gelées; on coupe tout le feüillage en les arrachant, parce qu'il les échaufferoit; ensuite on les garde pour le besoin dans quelque endroit à couvert de la pluïe qui les feroit pourrir : elles se conserveront ainsi

pendant quatre, fix & dix mois. Si l'on n'a point de lieux pour les mettre à couvert, on n'a qu'à faire dans la baffe-cour ou autre endroit à portée, une loge de claies, où vous pourrez en mettre trente, cinquante & cent chartées, elles s'y garderont faines & fraîches. Vous trouverez la maniere de dreffer cette loge, avec la figure, à la fin du chapitre 6. du 1. Livre de la feconde Partie ci-après. Vos racines y feront encore mieux que dans des granges, greniers ou celliers, où elles font fujettes à s'échauffer faute d'air.

Ufages. Ces raves & naveaux valent mieux au bétail que le foin, ils les engraiffent davantage, & les femelles en ont beaucoup plus de lait. On leur donne de ces racines hachées, environ plein un ou deux chapeaux à la fois, principalement aux beftiaux que l'on veut engraiffer, ou aux femelles qui ont du lait, foit vaches, brebis ou chévres. Avant de les leur donner on les lave, on les coupe par morceaux, & on les leur donne cruës ou à demi cuites, elles valent mieux cuites & font un plus puiffant engrais. De plus, quand c'eft pour faire avoir du lait, il vaut mieux les donner le foir, parce qu'elles fe digerent mieux pendant la nuit. On en donne aux chevaux, cavales, bœufs & vaches, environ deux fois plein un chapeau; & aux brebis & chévres une fois plein le chapeau: quand c'eft pour engraiffer la bête feulement, on les lui donne quand on veut, le foir, le matin ou à midi, avec un peu de fon ou de farine.

On les hache par morceaux avec un grand coûteau dont le bout eft attaché à une boucle fur un billot de bois, comme on en a dans les grands Couvents pour couper les portions de pain des Religieux, ou à peu-près comme la plane d'un tonnelier ou d'un charron: ou bien pour avoir plutôt fait & à moins de frais, on fe fert d'une petite machine à pilons fufpenduë, qu'un homme fait battre fous fes pieds; il en hachera plus que dix ne feroient avec le coûteau: il faut feulement que les pilons foient plats en deffous, & on y attache des lames ou plaques de fer tranchantes, en forme d'étrille. Voyez la Figure de cette machine à la page fuivante.

II. Dans les païs & dans les cas où on ne pourroit, ou ne voudroit pas avoir des racines dont on vient de parler, il eft très-aifé d'avoir du jonc-marin de culture; on doit même en cultiver toujours, pour entremêler & ménager les autres nourritures.

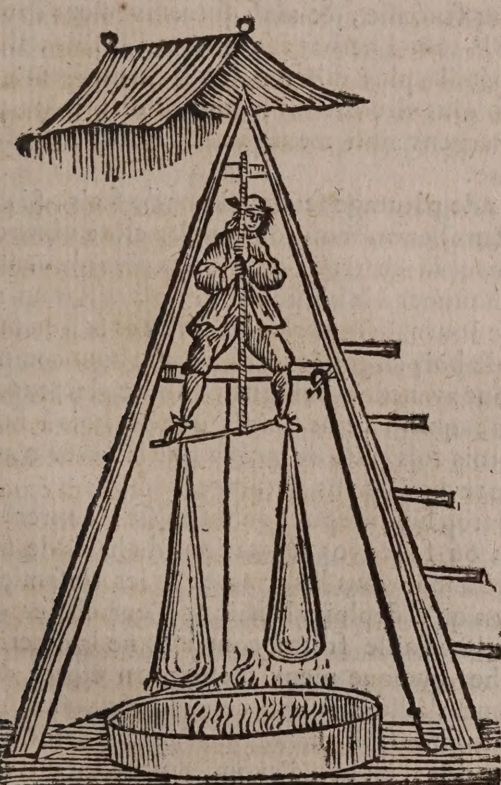
Ce jonc-marin s'appelle en bien des endroits de la lande, en d'autres jan ou fain-foin d'Efpagne; c'eft en effet un fain-foin d'Hyver; il vient par-tout, dans les Landes & dans les terres les plus maigres & les plus ftériles, fans qu'on l'y ait femé; il fait du moins autant d'effet que les racines ci-deffus: & quand il vient de femence dans une bonne terre, il eft bien meilleur, plus délicat, plus nourriffant, il vaut du fain-foin; il y dure huit à dix années, & un arpent en vaut deux de pré à foin. On le donne aux beftiaux haché ou pilé.

Il porte une fleur jaune, commence à fleurir à la fin de l'Hyver, & il devient amer, & n'eft plus bon quand il eft dans fa grande fleur, ce qui n'arrive qu'au mois de May; mais alors les herbages font dans leur force: & de plus, le jonc-marin étant cultivé dans une bonne terre, il ne fleurit pas, parce qu'on le coupe fouvent, trois ou quatre fois l'an fi le fond eft bon; enforte qu'il eft toujours tendre & naiffant, & on en peut donner aux beftiaux prefque toute l'année. On commence à le couper & à leur en donner à l'entrée de l'Hyver, on continuë jufqu'à ce qu'il y ait de la nouvelle herbe, & à proportion de ce que le fond produit en joncs. Mais avant de les donner aux beftiaux, pour rendre le jonc plus

doux sous la dent, & pour éviter que les piquerons, que cette herbe a assez souvent, n'incommode les bestiaux, on le pile, ou on le hache soit avec la machine dont j'ai déja parlé & dont la figure est ci-dessous, soit à force de bras dans des auges à coups de pilons comme on fait souvent les pommes en Normandie. On distribuë le jonc-marin aux vaches, brebis & chévres, comme les racines dont on vient de parler; on en donne aussi aux chevaux, poulains, bœufs, & généralement à tous les bestiaux. Voyez ce qui en sera dit ci-après, au Chapitre des Prez.

Il est aisé d'avoir de la graine de joncs-marins; il n'y a qu'à la faire ramasser dans les Landes, par quelques femmes ou enfans, lorsque cette herbe est dans sa maturité: comme elle y vient fort touffuë, on y trouve beaucoup de graine. Il n'en faut que trois pintes pour ensemencer un arpent de terre; & comme elle est aussi fort menuë, on la prépare, on la mêle avec du sable ou de la terre bien menuë, on la seme & on la herse, comme je l'ai dit de la semence des raves & navets: c'est au Printemps qu'on seme les joncs-marins; & il est bon de sçavoir qu'ils se plaisent mieux dans les terres humides ou onctueuses, que dans celles qui sont séches, pierreuses ou sableuses. On en cultive beaucoup en Bretagne, & on en donne quantité aux chevaux; cette nourriture les tient frais & les empêche d'être poussifs. Voici la figure de la machine à piler, dont je viens de parler.

Machine à piler.



Maniere avantageuse pour ménager considerablement les Pâturages.

Outre les nourritures ordinaires & extraordinaires, qu'on s'étudie d'avoir pour les bestiaux, comme je l'ai dit dans les deux articles précedens, il y a une maniere particuliere & très-utile pour ménager les pâturages que l'on peut avoir : je la mets ici, parce qu'elle en rend les herbages non seulement plus copieux & plus abondans, mais aussi plus sains & plus ragoûtans pour le bétail.

L'experience nous apprend que l'herbe trop mûre durcit & perd beaucoup de son suc ; & que l'herbe tendre & non mûre n'en a point assez & ne fait que passer : en sorte que les bestiaux en mangent deux ou trois fois plus qu'ils ne feroient si elle étoit en maturité, & celle qui est dure n'est plus assez succulente. Outre cela les bestiaux aiment à changer de pâture dans les grands pâturages la moitié de l'herbe se perd, parce qu'ils vont toûjours à la plus tendre, & la plus dure se desseche, ou ils la foulent aux pieds ; ils pâturent même si prés de terre les endroits délicats & y tiennent l'herbe si sujette, que de la tendresse dont elle est, elle ne profite presque point.

C'est pourquoi pour bien ménager ses pâcages, & afin que toute l'herbe en soit pâturée, qu'elle le soit en maturité, & qu'elle repousse & profite, il faut séparer ses pâturages par quartiers, grands à proportion du bétail qu'on a à y mettre, en sorte qu'il trouve dans chaque quartier de quoi paître pendant trois ou quatre jours, au bout desquels on le met dans un autre quartier, afin que le premier repose & fructifie ; & ainsi successivement dans tous les quartiers de l'herbage : par là tout l'herbage se mange à la fois ; il n'y a rien de foulé, rien de perdu ; le bétail a plus d'herbe, & il l'a meilleur parce qu'il change de lieu ; elle repousse plus vîte & plus forte, & on la laisse meurir tant & si peu qu'on veut ; deux arpens ainsi menagez & séparez en valent plus de trois en *Commune* ordinaire.

Ces séparations de pâturage se font à peu de frais. Si c'est une terre qui se puisse labourer, dans l'endroit où vous voulez clôre vôtre canton de pâturage, labourez la terre avec la charruë, qui en remuëra plus en un jour que ne feroient cinquante hommes à la bêche : faites travailler un nombre suffisant de Domestiques ou de Journaliers à relever les terres & à en faire des levées, avec de grandes pelles de bois larges & ferrées par le bout comme celles qui servent à remuer le sel, pour avancer la besogne ; ensuite plantez sur ces levées suivant la maniere du païs, quand ce ne seroit que du bois à faire du feu ; vous en tirerez toûjours trois fois plus de profit que la levée n'aura coûté, & vous doublerez quasi le revenu de vos pâturages.

Si le fond en est trop humide pour qu'on puisse labourer, faites faire la levée à coups de bêches ; ou faites vos séparations de haies de saules ou autres bois blancs ; la premiere année vous les armerez & les défenderz contre le bétail ; & la seconde il n'y a qu'à déploïer la haie & l'entrelasser dès le pied pour empêcher que le bétail ne s'aille frotter contre & ne la déteriore.

Il est bon de ficher quelque pieux d'espace en espace dans les pâturages, pour que les bestiaux s'aillent frotter contre ; c'est une espece d'étrille qui les grate plus fort qu'un saule frais-planté qui n'a point deresistance, & que ce frottement perd ; outre cela il est bon d'avoir, autant qu'on le peut, dequoi mettre

tre le bétail à l'ombre pendant les chaleurs de l'Eté; il le cherche alors de lui-même par tout & les femelles en ont beaucoup plus de lait : c'eſt pourquoi on y laiſſe croître des haies de ſaule ou de bois blanc; ou on y fait des appentis, à l'abri deſquels le bétail ſe rafraîchit ; ſans cela il faudroit le ramener à l'Etable pendant le fort des chaleurs.

On met aſſez ordinairement des Pommiers & des Poiriers dans les herbages, pour avoir de l'herbe, de l'ombre pour les beſtiaux, & du fruit : mais il n'y faut pas trop mettre de plants, l'herbe en ſeroit aigre, & elle ne donneroit ni lait ni bon corps aux meres à lait & aux Beſtiaux, ſur tout à ceux que l'on veut engraiſſer; l'herbe eſt bien plus forte & fait une bien meilleure nourriture quand elle eſt frappée & épurée par le Soleil. On peut environner les herbages d'une ceinture double ou ſimple d'Arbres de haute futaye convenable au terrain; c'eſt un ornement qui donne toujours de l'ombre & de l'abri, & du bois gros & menu dans le temps.

On fait paturer aux Chevaux & aux bêtes à cornes les herbes qui viennent dans les prez, dans les pâcages & dans les bois : elles ſont trop ſubſtantielles & trop nouriſſantes pour les Moutons, Brebis, & Chevres ; qui d'ailleurs paiſſent de près & rongent juſqu'à l'œil de la plante : c'eſt pourquoi on ſe contente de leur faire brouter l'herbe des guerets & des montagnes ; & même pour peu qu'elle ſoit abondante, on ne les y met que vers la Saint Jean, aprés que les Chevaux & Vaches y ont pâturé la premiere herbe. Il faut auſſi obſerver que le pâturage des Chevaux & celui des Vaches ſont differens, en ce que les Vaches broutent & brouſſaillent, & paiſſent l'herbe moins aſſidument que les Chevaux : c'eſt pourquoi les bêtes à Cornes font plus de dégats dans les herbages plantez & dans les jeunes bois que les Chevaux ; & les bois ſont deffenſables, c'eſt-à-dire, qu'ils peuvent être délivrez en pâture pour des Chevaux à la cinquiéme année de coupe, ou recruë, pendant qu'ils ne pourront l'être en ſureté pour les Vaches qu'à la ſeptiéme année.

Un Jardin rempli d'Herbe eſt auſſi d'un grand ſecours pour la nourriture des Vaches, parce que l'herbe y vient bien plus vîte & en bien plus grande abondance que dans les prez; on la donne en verd aux Vaches, de même que les feüilles de choux, de poirées & quantité d'autres choſes qui ſeroient perduës & qui engraiſſent le bétail.

On leur donne auſſi depuis le mois de Septembre juſqu'en Decembre des feüilles de Coſſa en verd, qu'on coupe à meſure.

ARTICLE III.

De la multiplication de l'eſpece du Bétail à cornes.

Comme ce bétail eſt le plus conſiderable & celui qui fait plus de profits journaliers à la maiſon, & ſe vend toujours bien en quelque état qu'il ſoit ; on ne peut pas trop s'appliquer à le multiplier ; les races Flandrines & les Bâtardes tant mâles que femelles ſont principalement bonnes pour cela, parce qu'elles ſont plus vigoureuſes & plus fructueuſes. Mais je n'en parlerai pas davantage, parce que je ſuppoſe qu'on ſe ſouvient de ce que j'en ai dit : tout ce que je dirai de nos Bêtes à cornes ordinaires, eſt commun aux autres & doit y être appliqué.

Ce n'eſt pourtant pas le tout que d'augmenter le nombre de ces beſtiaux, il

ne faut le faire qu'à proportion des pâturages que l'on a; ſans cela c'eſt une chimere que d'eſperer beaucoup de profit de beaucoup de bétail; s'ils n'ont pas aſſez de bonne pâture, tout ce qu'on pourra leur donner pour y ſuppléer, coûtera beaucoup & les nourrira mal.

Le Bétail ne profite cependant que ſuivant qu'il eſt nourri, en ſorte que quatre Vaches bien nourries, fourniſſent autant que ſix qui ne le ſont pas bien.

Ainſi il faut ſe regler ſur l'étenduë & la fertilité de ſes pâturages pour multiplier ſon bétail.

Cela ſuppoſé, rien n'eſt meilleur pour le profit du Maître que la multiplication de ſes bêtes à cornes, puiſque les Veaux qu'il en aura feront toûjours de l'argent comptant en les livrant au Boucher ou aux Marchands; & s'il les veut élever, il aura des Vaches fécondes en lait & en Veaux, des Bœufs qui feront ſon ouvrage & ſe vendront bien cher, & s'il veut quelques Taureaux qui ſerviront pour tout le voiſinage, moïennant une retribution modique, que bien des Maîtres abandonnent à leurs Domeſtiques, pour leurs gages. Au reſte on tire des Vaches, des Taureaux & des Veaux les mêmes profits que ceux que nous avons enſeigné du Bœuf; la Vache a même de plus le lait qui fait un profit conſiderable; & pour ne rien perdre on met à profit non ſeulement les peaux de Veaux qui ſe vendent aux Tanneurs, aux Megiſſiers, aux Parcheminiers, aux Cordoniers & aux Relieurs; mais encore la graiſſe & la moüelle de Veau: ſa caillette ſert auſſi à faire de la preſure; on vend même le poil de Veau aux Bourreliers & aux Tapiſſiers qui s'en ſervent pour faire de la Bourre. Le Vélin n'eſt autre choſe que de la peau de Veau, qui ayant été préparée par un Megiſſier & par un Parcheminier, eſt plus délicate & plus unie que le Parchemin ordinaire.

A quel âge & en quel temps il faut donner les Geniſſes & Vaches au Taureau.

On ne doit point laiſſer faillir les Geniſſes qu'elles n'ayent au moins deux ans & demi; la plûpart des Payſans impatiens de voir leurs Geniſſes pleines, les font accoupler avant cet âge, ſoit qu'elles le demandent ou non; mais ils ſe font tort en courant au profit, car elles ne font que des avortons, & cette fecondité prématurée les dérange & altere leur tempérament: il y a auſſi des Geniſſes tardives qui ne ſouhaittent le Taureau qu'à trois ou quatre ans, de même qu'il y en a qui le deſirent dès dix-huit mois; mais il faut retenir celles-ci & hâter celles-là, comme nous le dirons ci-après.

Les Vaches portent néuf mois, & elles portent ſi on veut toutes les années pourvû qu'elles n'ayent pas paſſé dix ans; car alors elles ne valent plus rien que pour la Boucherie.

Quant au temps de leur donner le Taureau, ſi nous en étions les maîtres, nous choiſirions pour cela les mois de Mai, Juin & Juillet, pour avoir des Veaux en Hyver qui eſt la ſaiſon qu'ils ſe vendent le mieux; mais la choſe dépend entierement du naturel de ces animaux, il faut attendre qu'ils ſoient en amour; & c'eſt parce que les uns y ſont plûtôt que les autres, que nous avons des Veaux toute l'année, mais plus en certaine ſaiſon qu'en d'autres.

Dans les pays chauds, même dans la Breſſe, on ne fait faillir les Vaches qu'aux mois de Fevrier & de Mars, & jamais en d'autres temps; c'eſt l'uſage

de presque tous les Italiens, & ils condamnent hautement ceux qui en usent autrement ; leur raison est que leurs Vaches qui vélent en Novembre & Decembre, allaitent leurs Veaux pendant qu'elles se nourissent de fourrages, & elles sont libres quand les herbes renaissent ; en sorte que comme le lait est alors plus abondant, plus gras & de meilleur goût que quand elles ne mangent que du fourrage, par ce moyen on a tout le lait, on ne le partage pas avec les Veaux, on l'a meilleur, on en a davantage, & on tire tout le profit des bons beurres & des bons fromages qui se font alors. Nous qui ne connoissons pas ce pretendu raffinement d'Economie, nous repliquons qu'en recompense nous avons toute l'année des Veaux, du lait, du beurre & du fromage. Voilà le pour & le contre, on n'a qu'à choisir.

Des Vaches en Chaleur.

Revenant à nôtre usage, qui est de lâcher les Vaches au Taureau en toute saison quand elles sont en chaleur : aussi-tôt qu'elles ne font que meugler & sauter sur tout ce qui se presente à elles, Bœuf, Vache ou Taureau ; & que les ongles enflent au Genisses, il est temps (pourvû qu'elles ayent comme nous l'avons dit, deux ans & demi pour le moins) de les mener au Taureau, pour ne pas laisser ralentir leur chaleur, parce qu'elles en retiennent mieux.

Les Vaches grasses ne conçoivent pas si aisément que celles qui le sont moins ; & pour que l'embonpoint ne nuise pas à la conception, bien des gens font un peu jeûner la Vache un jour ou deux avant que de la mener au Taureau.

Cela n'empêche pas que pour les mettre en amour, quand elles sont tardives à s'y mettre ou peu animées auprès du mâle, on ne les nourisse de bon foin & de pain fait avec un peu de farine & de la graine de lin, ou du marc de cette graine après qu'on en a exprimé l'huile, & avec cela un peu de sel ; d'autres ne font que broyer un oignon marin & en frotter la nature de la Vache pour l'échauffer.

Du Taureau.

Il n'est ici question du Taureau que par rapport à la generation ; car en parlant du Bœuf à l'article precedent, nous avons aussi parlé de l'âge, de la nourriture ordinaire & des maladies du Taureau ; c'est la même chose, de même que la maniere de l'engraisser quand il n'est plus bon que pour la Boucherie.

Un bon Taureau doit être gras, gros & bien fait, avoir l'œil noir, éveillé, le regard fier & affreux, le front ouvert, la tête courte, les cornes grosses, courtes & noires, les oreilles longues & veluës, le musle grand, le nez court & droit, le coû fort charnu & fort gros, les épaules & la poitrine larges, les reins fermes, le dos droit, les jambes grosses & charnuës, la queuë longue & bien couverte de poil, l'allûre ferme & sûre, & le poil rouge.

Il faut qu'il soit de moyen âge, entre trois ans & neuf au plus, & il ne lui faut donner que quinze Vaches ; car il ne faut pas se regler sur ce qu'on dit qu'il y a eu des Taureaux qui ont sailli à quatorze mois, & qui ont suffi à vingt, quarante, jusqu'à soixante Vaches. On prétend que le Taureau

couvre les vaches avec tant de vigueur, que sa semence s'en va sans qu'il se remuë; il ne les caresse jamais quand elles sont pleines, il aime les abeilles; mais il a de l'aversion pour les paons, pour les bourdons, les guêpes, les frelons, les ours, les tigres, & pour quelques couleurs, principalement pour le rouge.

Au surplus, quant à la corpulence du taureau & à la maniere de le nourrir & de le panser de ses maladies s'il lui en survient, il faut avoir recours à ce qui a été & sera dit des bœufs, puisque la faculté générative à part, le taureau ne differe du bœuf qu'en ce qu'il a le regard de travers, plus noir & plus vif que le bœuf, les cornes plus courtes, le cou plus charnu & si gros qu'il doit être à proportion la plus grosse partie de son corps; il doit aussi avoir le ventre plus étroit & plus droit que le bœuf, pour couvrir les vaches plus facilement.

Pour le rendre alerte, il faut lui donner de temps en temps de l'orge ou de la vesce; & pour le bien mettre en rut, il est bon de lui donner un picotin d'avoine chaque jour de travail. S'il manquoit d'ardeur pour la vache, il faut prendre une éponge ou un torchon, en froter la nature de la vache, & ensuite le muffle du taureau, pour que sa vivacité se réveille par l'odorat. Si c'est la vache qui ne veut pas souffrir le mâle, quoiqu'elle ait auparavant donné des signes de chaleur, il faut la ranimer, comme on vient de le dire à l'article précedent.

Des Vaches pleines.

Les connoisseurs disent que c'est une marque que la vache a conçu, lorsqu'elle ne veut plus souffrir les approches du Taureau. On ne doit point mettre les vaches pleines au labourage ni au charroi; ou s'il y a nécessité de le faire, on doit les ménager & les traiter doucement: il faut aussi que le vacher prenne garde qu'elles ne sautent ni haie ni fossez: six semaines avant qu'elles vêlent, on les noûrrira un peu plus qu'à l'ordinaire, en leur donnant pendant l'Eté un peu d'herbes à l'étable, outre la pâture qui doit se faire alors dans les herbages les plus gras, assez mûrs & non marécageux; & l'Hyver on leur donnera une fois par jour & le matin avant que d'aller aux champs, de la balle de bled & du son dans une chaudiere pleine d'eau, ou de la luzerne ou du sain-foin; il fortifie les vaches, & fait une bonne masse de lait.

On doit aussi cesser de les traire six semaines avant qu'elles vêlent; il n'est pardonnable qu'à de pauvres gens de les traire pendant ce temps, encore en tirent-ils fort peu de lait; ce peu ne vaut rien, & ne fait par-là qu'alterer la poitrine de la mere & diminuer la substance du veau qu'elle porte. Il y a des vaches dont le lait tarit tout-à-fait un mois ou même deux avant qu'elles vélent, & d'autres qui en donnent jusqu'à la veille du jour qu'elle mettent bas; mais c'est principalement celles-là qu'on ne devroit pas traire six semaines auparavant pour en ménager la race, & les conserver elles-mêmes à cause de leur fécondité.

Des Vaches, pendant qu'elles vêlent.

Quand le terme des neuf mois approche, c'est au Vacher à faire bonne

littiere & à tenir l'étable bien chaude l'Hyver; & les Servantes veilleront au moment que la vache voudra se délivrer pour repousser & redresser le veau, s'il ne se presente pas la tête la premiere, & pour faciliter sa sortie, si la vache y a de la peine.

Nous supposons qu'on l'aura mise dans un endroit séparé, pour que les autres bestiaux n'incommodent point la vache ou le veau.

Si-tôt que le veau est né, on lui répand sur le corps une poignée de sel & autant de miettes de pain pour exciter la mere à le lécher : ce léchement fortifie le veau, du moins il en ôte toute l'ordure que nul autre ne pourroit ôter, parce qu'il est encore trop tendre pour qu'on y touche.

Il faut en même temps prendre & jetter tout le délivre (c'est ainsi qu'on appelle particuliérement l'arriere-faix des vaches) elles en sont très-friandes, c'est pourquoi il faut prendre garde qu'elles ne le mangent; car cette masse grossiére & corrompuë fait de si mauvais effets dans le corps d'une vache, que si-tôt qu'elle en a mangé elle reste toujours maigre, quelque chose que l'on fasse pour l'engraisser.

Cela fait, si c'est en Hyver que la vache vêle, on lui donne des balles de bled bien criblées, mêlées avec trois picotins de son dans une chaudiere pleine d'eau chaude; elle mange ce mets avec appetit, & il lui rétablit l'estomac.

On lui en donnera autant soir & matin pendant huit ou dix jours, avec de bon foin ou de l'herbe séche, de la luzerne ou du sain-foin.

En Eté, elle n'a besoin que d'herbe fraîchement coupée, & on ne se met pas en peine alors de la tenir chaudement, la saison y supplée.

En quelque temps que ce soit, il est bon de donner de temps en temps un peu d'avoine à la vache; mieux on la traitera, plus elle & son veau se fortifieront.

Pour boisson, on lui donnera de l'eau blanchie avec de la farine ou du son; l'Hyver on fait tiédir cette eau.

On se donne ces soins pendant huit ou dix jours, au bout desquels on traite la vache qui a vêlé comme à l'ordinaire, & elle va aux pâturages avec les autres; il faut seulement avoir soin de tenir le veau attaché à l'étable jusqu'à ce qu'il ait assez de force pour suivre sa mere par-tout.

Il ne faut traire les vaches que deux mois ou six semaines après qu'elles ont vêlé; le lait n'en vaut rien avant ce temps, & on n'en peut faire ni beurre ni fromage.

Des Veaux nouveaux-nez.

Si-tôt que le veau est hors du ventre de sa mere, pendant qu'elle le léche; ou que pour l'y exciter on répand du sel & des miettes de pain sur le corps du jeune veau, comme nous l'avons dit ci-dessus; il faut faire avaller au nouveau-né un jaune-d'œuf crû pour lui donner des forces.

On le maniera le moins qu'on pourra, car il est extrémement délicat.

Pendant les cinq ou six premiers jours, il faut le laisser auprès de la mere, sur-tout en Hyver, pour qu'elle l'échauffe & qu'il tette à discretion.

Au bout de ce temps on l'attachera un peu à l'écart, pour qu'il ne tette plus que quand on le jugera à propos; & après qu'il aura tetté, on le ramenera à son lien.

Après huit ou dix jours, la mere va paître avec les autres vaches; mais il faut retenir le veau à l'étable & l'y faire tetter deux fois le jour avant que la mere sorte.

Il y a des veaux qui ne donnent point de peine à élever, parce qu'ils prennent le trayon de leur mere, & sçavent tetter dès qu'ils voyent le jour; mais il y en a d'autres à qui il faut long-temps mettre la tettine dans la bouche pour les y faire; & quand ils répugnent long-temps à la prendre ou à tirer, c'est une marque qu'ils ont les barbillons, qui est une des indispositions ausquelles les jeunes veaux sont sujets, comme nous le dirons ci-après.

Quand la vache n'a point assez de lait pour nourrir son veau, ou que c'est une bonne laitiere qu'on veut ménager, & cependant élever son petit pour en conserver la race; il n'y a qu'à le faire tetter peu & lui donner pour supplément de nourriture deux fois par jour une demie-douzaine d'œufs cruds qu'on lui casse dans la bouche & qu'on lui fait avaller, ou bien le nourrir de lait de vache boüilli & de pain qu'on y a fait mitonner; ou bien encore lui donner des petites pelottes de pâte de farine d'orge ou de seigle: c'est un peu de peine; mais aussi c'est le moyen d'avoir en deux mois ou six semaines de forts veaux & de belles genisses, dont les Bouchers seront très-curieux, si on veut les leur vendre.

Il ne faut pas avoir l'avarice d'ôter aux veaux qui tettent, une partie du lait de leur mere; ce lait ne vaut rien pendant les deux premiers mois, & outre cela, si on ne remplace par d'autres nourritures ce qu'on en dérobe aux veaux, ce ne sont que des squelettes dont les Bouchers même ne veulent pas se charger.

Infirmitez ausquelles les jeunes Veaux sont sujets.

Il y en a beaucoup qui ont la galle presqu'en naissant; ils ont alors la peau rude & mal unie, & le poil hérissé.

On la guérit en leur frotant tous les endroits galleux avec du beurre frais & de l'huile de chennevis.

La galle vient assez souvent par la négligence des domestiques qui laissent croupir l'urine sous le veau, ou ne donnent pas assez de littieres fraîches; c'est de quoi il faut avoir soin.

Les veaux sont encore fort sujets aux barbillons & aux poux: nous en dirons les remédes à l'Article des maladies, ci-après page 290; il n'y a qu'à y avoir recours, de même que pour les autres maladies qui peuvent survenir aux veaux.

Du temps de sevrer les Veaux; regles d'œconomie pour qui en veut élever.

L'usage du lieu ou la fantaisie, décident seuls de l'âge à laquelle on sevre les veaux & genisses: quelques-uns ne les font tetter que quinze jours, pour avoir plutôt le lait de leurs meres; mais en si peu de temps le veau ne peut pas avoir assez de corps & de graisse, & le lait de cet âge ne peut servir qu'à faire de la soupe fort fade.

Ainsi il vaut mieux laisser tetter les veaux & genisses trente ou quarante jours, comme on fait aux environs de Paris: après ce temps on les vend aux

Bouchers; mais si on les veut garder pour les élever tout-à-fait, on les laisse tetter deux mois entiers; plus ils tettent, plus ils sont gras & forts.

On appelle veau *de Lait*, celui qui n'a point encore mangé de foin; les Veaux de *Riviere* sont des veaux extrémement gras, qui viennent devers Roüen où il y a de bons pâturages, & où on les nourrit de lait. On appelle veau *Montane*, un veau nourri dans une ménagerie, du lait de plusieurs vaches & de quelques autres ingrédiens, comme œufs & sucre, ce qui est une façon de les nourrir venuë d'Italie.

Pour élever avec profit des veaux & genisses, ce n'est point assez que d'en avoir à sevrer; il faut en régler le nombre sur ce que l'étenduë ou la fertilité de vos pâturages en peuvent nourrir. On peut aussi faire quelque fond sur les fourrages qu'on auroit de surabondance; mais il est rare d'en avoir trop, ou qu'on n'en puisse pas faire d'argent; & outre cela les veaux & genisses s'accommodent mieux du pâturage que du fourrage.

Il y a encore une chose à considérer pour l'Economie, c'est de ne point élever de veaux ni genisses quand on a un grand débit de ses fromages. Dans les cantons où il s'en fait un grand commerce, ils font couvrir leurs vaches rarement quand ce sont de bonnes laitieres, ou ils vendent leurs veaux de bonne heure, & trouvent mieux leur compte à acheter vingt ou vingt-quatre livres une vache de quatre ou cinq ans pleine, que d'élever des genisses qui ne rapportent de profit qu'à trois ou quatre ans.

Mais enfin, quand on a assez de pâturage en prez ou bois, & assez de fourrages pour élever ses veaux & genisses, soit qu'on veüille conserver quelque bonne race de vache ou en augmenter le nombre, & avoir des bœufs pour la charruë; il faut d'abord choisir les veaux & genisses les plus forts ou les plus beaux, de belle race s'il se peut, promettant beaucoup par l'usage auquel on les destine, sur-tout mangeant bien.

Il faut prendre par préference ceux qui sont nez depuis le mois de Mars jusqu'au mois de Juin, parce que ceux qui naissent plus tard ne sont pas assez forts pour résister aux rigueurs de l'Hyver suivant, qui les fait mourir, ou du moins qui les altere assez pour qu'ils ne deviennent presque jamais beaux.

Les veaux & genisses que vous voulez élever étant ainsi choisis & sevrez à l'âge de deux mois au plutôt, il faut leur donner quelque temps auparavant un peu d'herbes ou de foin du meilleur & du plus fin, afin de les y accoûtumer; ensuite vous les mettrez paître en Eté depuis le matin jusqu'au soir dans de bons endroits séparez de leurs meres; & la nuit vous les enfermerez dans des étables à part, de peur qu'ils n'aillent toûjours tetter; il est même à propos de les mettre paître & coucher seuls à l'écart, de peur que les autres bestiaux qu'ils iroient tâtonner ne les blessent; ou bien on leur met des muzelieres qui les empêchent de tetter & non pas de paître, & on les laisse aller pêle-mêle avec leur mere & les autres.

L'Hyver leur est beaucoup plus difficile à passer, à cause qu'ils sont très-sensibles au froid; il faut tenir l'étable bien fermée & bien chaude, les changer souvent de littiere, & outre le fourrage ordinaire, leur donner de tems en tems du foin, du sain-foin & de la luzerne pour les maintenir en embonpoint & en force: & quand ils vont aux champs avec leurs meres, le nez

toujours enmuselé, il faut avoir soin au retour de les bien froter avec de la paille pour les garantir des effets des frimats : quand on les a sauvez du premier Hyver, les autres ne sont plus à craindre.

Quand vous avez ainsi élevé les genisses, il ne faut que trois mois de pâturage pour les engraisser & les bien vendre, quand on ne juge pas à propos de les garder; à la différence des vaches, qui parce qu'elles ne sont pas si jeunes, prennent graisse avec plus de peine, comme nous le dirons en parlant de la maniere d'engraisser les bœufs & les vaches.

Quant aux veaux, quand on ne les vend point jeunes, on les destine à la charruë ou au charrois; & pour cet effet, on les châtre à deux ans, hormis quelques-uns des plus forts qu'on laisse croître entiers quand on manque de taureaux : nous avons parlé ci-dessus du choix & des fonctions du taureau; nous avons même dit comment on l'engraisse; au surplus on le nourrit & on le panse comme le bœuf, ainsi reste l'article des veaux à châtrer.

Quelques personnes leur font cette opération à six mois; mais c'est les exposer à une mort presque certaine, au lieu qu'à deux ans ils ne courent point de risque; & il n'y a point de temps perdu, parce qu'ils ne portent le joug qu'après cet âge.

C'est toujours le matin, avant qu'ils ayent sorti, qu'on les châtre; les uns prennent le mois de May, parce qu'alors les veaux ne se sentent plus de l'Hyver; d'autres aiment mieux attendre à l'Automne; mais il faut toujours que le temps soit moderé & doux, car le chaud & le froid sont également dangereux pour cette opération.

Pour la faire, on prend les nerfs des testicules du veau avec des petites tenailles; puis prenant les bourses, on y fait l'incision & on coupe les testicules, même en n'en laissant que l'extrêmité qui tient aux nerfs; c'en est assez pour ôter au veau la vertu d'engendrer, & il ne verse pas beaucoup de sang & ne perd point ses forces.

Aussi-tôt que l'opération est faite, on frote la playe de cendres de sarment mêlées avec de la litarge d'argent, & on y applique un emplâtre : ce jour-là on lui donnera un peu de nourriture & point à boire, & peu les jours suivans; les trois premiers jours on le nourrit de foin haché & d'un picotin par jour de son moüillé qu'on lui donne à une fois. Le trois ou quatriéme jour on leve le premier appareil, & on met sur la playe un emplâtre de poix fonduë & de cendres de sarment mêlées avec de l'huile d'olive pour consolider les chairs; & à mesure que l'appétit revient au jeune bœuf, on lui donne de l'herbe fraîche & à boire.

A trois ans on les vend en Foire, ou on les met au joug après les y avoir dressé, comme nous l'avons dit au Chapitre des bœufs.

ARTICLE IV.

De l'Engrais des Bêtes à Cornes.

Les bœufs, les vaches & les taureaux ont cela de particulier, qu'après avoir bien rendu service & fait long-temps profit, ou quand ils se sont cassé quelque membre, on les engraisse pour les tuer ou les vendre aux Bouchers. Jamais la nourriture qu'on donne à ces animaux n'est perduë, & ce n'est pas

pas

pas être bon ménager que de ne pas avoir dans une maison de campagne des bêtes grasses à vendre tous les mois ; la manierede les engraisser est facile.

Tout bœuf, vache ou taureau qu'on voudra engraisser ne seront point trop vieux, autrement ils prennent graisse avec bien de la peine.

C'est ordinairement à l'âge de dix ans qu'on les met à l'engrais.

Pour cela on ne leur fait plus faire ni labour ni voiturage, on les laisse en un plein repos. Si c'est en Eté qu'on veut les engraisser, on s'y prend vers la fin du mois de May ; on en engraisse beaucoup jusqu'à la Saint-Martin.

Si-tôt que le jour paroît, on les mene paître l'herbe dès le grand matin ; car la rosée contribuë beaucoup à leur embonpoint ; on les laisse dans le pâturage jusqu'au grand chaud du jour, qu'on les mene à l'ombre dans l'étable pour leur y faire prendre du repos ; & lorsque la chaleur est passée, on les remene au pâturage jusqu'à la nuit : on leur distribuë les herbages & on les y fait parquer par cantons qu'on parcourt les uns après les autres.

Il faut observer s'ils mangent avec appetit, car sans cela ils n'engraissent pas: c'est pourquoi s'ils mangent légerement & s'ils ne font que tâtonner ou éplucher la mangeaille, pour leur donner de l'appetit faites-les boire trois ou quatre fois le jour, & de temps en temps lavez-leur la langue avec du vinaigre & du sel, & leur jettez dans la gorge une petite poignée de sel, son acrimonie les fera boire & les excitera à manger.

Les huit premiers jours qu'on les engraisse, soir & matin on prend un sceau d'eau échauffée au Soleil si c'est en Eté, ou tiédie sur le feu si c'est en Hyver, on y jette deux picotins de farine d'orge qu'on mêle bien dans cette eau avec la main, on la laisse reposer jusqu'à ce que le plus gros de cette farine qui n'a point été blutée, soit descendu au fond de l'eau ; cela fait, on ne prend que l'eau blanchie qu'on donne à boire au bœuf dans une auge, & on réserve la grosse matiere qui en reste pour la lui donner au retour du pâturage ; ce breuvage leur purifie le sang & les dispose à prendre graisse.

Le soir à leur retour des champs, on leur donne une bonne littiere pour les faire reposer tout à leur aise, & on jette devant eux une petite botte d'herbe fraîchement cueillie.

Ces soins-là étant continuez pendant quatre mois, on est sûr d'avoir des bêtes grasses au bout de ce terme, c'est-à-dire, à la fin de Septembre si on a commencé l'engrais en May : voilà pour l'Eté.

Quand c'est en Hyver qu'on les veut engraisser, il y a un peu plus de dépense & de soins ; aussi cela ne se pratique-t'il guéres que dans les pays où il n'y a point de pâturages. On commence toujours (comme on vient de dire) par leur faire boire pendant huit jours soir & matin de l'eau blanchie avec de la farine d'orge ; on a soin de les tenir bien chaudement dans leur étable, en ne leur y laissant point manquer de littiere : on les nourrit abondamment de bon foin ou d'herbes séches & gardées de l'Eté : & le soir on leur donne des pelottes de farine de seigle, d'orge ou d'avoine, mêlées ou séparées, qu'on aura paîtries avec de l'eau tiéde, en y mêlant un peu de sel.

Si-tôt qu'on les a destiné à l'engrais, il ne faut plus leur donner de paille à manger ; cette nourriture n'a pas assez du substance non plus que l'orge.

Pour bien faire, on leur donne soir & matin, chacun un picotin & demi

de ſon ſec, & à midi une écuellée de ſeigle, en trois mois vous aurez un Bœuf gras.

Dans le temps des groſſes raves, on peut leur en hacher de cruës dans leur auge, ou bien leur en faire cuire dans une chaudiere ; cette nourriture leur eſt très-excellente, de même que les naveaux & le jonc-marin cultivé ; on peut leur donner de toutes ces mangeailles ou fraiches ou ſéches : nous avons enſeigné la maniere de les cultiver, de les broyer & de les apprêter, dans l'article ſecond de ce Chapitre, ayez-y recours.

D'autres mettent du marc de raiſins dans une chaudiere pleine d'eau qu'ils ont fait chauffer ſur le feu avec trois picotins de ſon, le tout bien mêlé enſemble. Les lupins entiers, en farine ſéche, ou en pâte leur ſont encore bons, de même que l'avoine en grain, la luzerne, même le gland.

Pour empêcher que les bœufs ou vaches ne ſe léchent (car on prétend que rien ne diſſipe plus la graiſſe, & les Bouchers s'en apperçoivent bien) prenez de leur fiente, frotez-leur-en tous les endroits du corps où ils peuvent atteindre avec leur langue, afin qu'ils n'y retournent plus à cauſe de l'amertume qu'ils y trouveront.

On engraiſſe les taureaux de la même maniere que les bœufs & vaches : il faut ſeulement avoir de plus la précaution de les faire tourner auparavant ; c'eſt-à-dire, leur tourner les teſticules & les leur renfoncer dans le corps ; ſans cela ils ne prendroient pas graiſſe. La chair de taureau ne perd point ſon goût fort, & ne devient mangeable que quand il eſt engraiſſé ; encore eſt-elle beaucoup plus dure, moins nourriſſante & moins ſalutaire que celle du bœuf, & elle eſt ordinairement rougeâtre. Celle de vache vaut beaucoup mieux, quoiqu'elle ſoit auſſi moins ſalutaire, moins ſucculente & moins agréable que celle de bœuf ; il y a pourtant bien des endroits où on n'a à la boucherie que des vaches graſſes.

Autre maniere d'engraiſſer les Bêtes à cornes.

Le premier jour, au retour du pâturage, on donne au bœuf qu'on veut engraiſſer, des choux coupez par morceaux, qu'on trempe dans du vinaigre pour lui ouvrir l'appétit. Enſuite on prend de la paille de froment qu'on hache ou des balles de bled qu'on mêle avec du ſon de froment qu'on leur donne à manger pendant cinq jours. Le ſixiéme jour il faut leur donner quatre picotins d'orge ſoir & matin pendant les ſix jours ſuivans, les nourrir toujours avec de la paille de froment & du ſon. En Hyver il faut leur donner à boire à la pointe du jour & le ſoir de même, avec beaucoup de nourriture. En Eté on leur donne à manger dès le grand matin ; ſur les ſept heures on les fait boire, puis on les envoye au pâturage ; & au retour on les fait encore boire & on leur donne la nourriture marquée ci-devant, autant qu'on le jugera à propos.

ARTICLE V.

Des maladies des Bêtes à cornes.

Avant que d'en venir au détail, il eſt bon de donner ici la figure d'un bœuf, qui marquera les parties ſur leſquelles ſe jettent la plûpart des maladies auſ-

Figure d'un Bœuf, & des veines dont on le ſaigne, ſuivant l'explication qui eſt à la page ſuivante.



Fertque paratque cibos homini, cibus ipſe futurus.

quelles il est sujet, & les endroits d'où on le saigne : l'exemple du bœuf servira de regle pour les autres animaux de la même espece, soit vaches, taureaux, veaux ou genisses.

Explication des chiffres de la Figure du Bœuf.

1. On le saigne de la langue, pour l'appetit perdu, pour les ulceres de la langue & pour les enflures de la bouche & du palais.

2. De l'œil, pour les tayes, porreaux & blanc sur l'œil, pour les nuages, enflures & eaux qui s'y forment.

3. Du front, pour les douleurs de tête & autres maux qui y surviennent.

4. A la racine de la corne, pour les cornes rompuës ou foulées par le joug.

5. A côté de l'oreille, pour les foulures & enflures du cou.

6. Au-dessous de la gorge, pour les étranguillons, la squinancie & les sang-suës avallées.

7. Au-dessus du cou, pour le chignon pellé, endurci ou enflé.

8. A l'épaule, pour la dislocation.

9. Du milieu du dos, quand la peau tient aux côtes.

10. Du bas des flancs, pour les douleurs de ventre.

11. Au-dessous de la queuë, pour les boyaux gâtez, & pour la paresse & le flux de ventre.

12. De la cuisse, quand il l'a foulée ou déplacée.

13. Du jarret, pour les jambes rompuës.

14. Au-dessus de la corne, pour les enflures, endurcissemens, foulures & déboitement du pied.

15. Du talon, quand l'ongle tombe, ou qu'il est cassé ou fendu.

16. Du foureau, quand il ne peut pisser, ou qu'il pisse le sang ou la bouë; quand il a le fourreau ou la verge enflée, ou quelque pierre dans ces parties.

Causes des maladies des Bêtes à cornes.

La plûpart de leurs maladies viennent de ce qu'on les a trop fait travailler, ou de ce qu'on les a fait travailler dans des temps qui leur sont contraires, comme le grand chaud, le grand froid, les pluyes froides.

Quand un bœuf est dégoûté ou qu'il a les yeux mornes & tristes, c'est signe de quelque maladie.

On la prévient en purgeant le bœuf trois ou quatre fois l'an; pour cela, dans le temps qu'il a le moins à travailler, on le laisse reposer, & on lui donne pendant deux ou trois jours du son moüillé avec son herbe si c'est en Eté, ou avec son foin si c'est en Hyver; ensuite on le purge avec une once d'aloës, autant de sené, demie-once d'agaric, deux dragmes de sublimé doux & une dragme de cumin, le tout pulverisé & mêlé dans une pinte; ou de vin blanc, ou de décoction faite de feüilles de chicorée sauvage; on donne cette médecine tiéde au bœuf, sans que le sublimé soit infusé.

Pour préserver les bêtes à cornes des maladies les plus communes, les Anciens les purgeoient trois jours de suite à la fin de chacune des quatre saisons de l'année, avec des lupins & de la graine de ciprès mêlez ensemble à dose égale, & trempez une nuit à l'air dans une pinte ou trois chopines d'eau; ou bien avec d'autres drogues usitées sur les lieux.

Dégoût, eſt moins une maladie qu'un ſimptome ordinaire de maladie ; pour ſçavoir ſi le bœuf n'eſt que dégoûté, on prend du ſel avec du vinaigre fort, dans lequel on met infuſer des porreaux, des ciboules ou du celleri qu'on lui fait avaller en lui tenant le muſle élevé en haut pour qu'il ne laiſſe point tomber de cette ſalade pendant qu'il la broye ſous ſes dents : s'il n'eſt que dégoûté, quand on lui aura donné ce reméde ſoir & matin pendant deux jours, l'appetit lui reviendra ; ſinon, c'eſt une vraye maladie, & il faut la connoître & y remédier dès ſon commencement, comme nous l'allons dire.

Une autre maniere de ragoûter le bœuf, eſt de prendre le plus tendre d'un chou, broyer ce qu'on aura trié, dans un demi-ſeptier d'huile de noix, & faire avaller le tout un bœuf; enſuite le couvrir d'une bonne couverture, puis le promener pendant une heure.

Il eſt encore bon de donner aux bœufs dégoûtez des feüilles de raves ou raiforts, ou des bettes-raves cuites & marinées dans du fort vinaigre, qu'on leur fait auſſi avaller. Quelques-uns font une rôtie de pain bis qu'ils frotent de miel; puis la trempent dans le vinaigre & la font manger aux bœufs dégoûtez, & ils lui frotent le palais & la langue avec le vinaigre ; d'autres leur donnent une once de thériaque ou d'orvietan dans un demi-ſeptier de vin ; d'autres leur frotent la bouche de cinq ou ſix gouſſes d'ail concaſſées & infuſées dans deux verres de vinaigre ou de verjus, où on a mêlé deux onces de ſel égrugé avec un quarteron de miel.

D'autres encore font prendre au bœuf dégoûté du marruble avec huile de noix & du vin rouge, ou des grains d'encens, de la ſabine ou de la rhuë ; on le fait avaller au bœuf dans du vin. Le ſerpolet pilé & mêlé avec du vin eſt encore très-bon ainſi que l'oignon-marin coupé & trempé en eau. Il faut que ces remédes ſoient donnez au bœuf durant trois jours ſeulement dans une pinte de vin. Ils purgent le ventre, diſſipent les humeurs mauvaiſes, & rendent aux bœufs malades la ſanté & l'appetit.

On leur donne encore de la lie d'olive & de l'eau, autant de l'un que de l'autre : ce reméde ſe pratique dans les pays où croiſſent les oliviers, & opére de très-bons effets. D'abord on leur en donne fort peu, on en arroſe ſeulement le fourrage dont on les nourrit, on en met un peu dans l'eau qu'on leur donne à boire juſqu'à ce qu'ils y ſoient accoûtumez : enſuite on mêle l'eau & l'huile tout enſemble & on le donne à l'animal tant qu'il en peut prendre.

Langueur. Quelquefois le dégoût du bœuf n'eſt qu'une langueur qui vient de ce qu'il a trop travaillé, ou de ce qu'il a été trop expoſé aux injures de l'air : ſi c'eſt en Eté, & qu'il y ait apparence que le mal vienne de la grande chaleur, après le premier des remédes ordonnez à l'article précédent, on jettera deux poignées de farine dans trois pintes d'eau qu'on lui donnera à boire à midi, & autant le ſoir ; pour nourriture on lui donnera le matin un picotin de ſon humecté, mêlé d'une poignée d'avoine ſeulement, puis de l'herbe pour ſon fourrage ; on continuëra ainſi juſqu'à ce qu'il mange bien.

En Hyver, la langueur vient ordinairement de ce que le bœuf a bû de l'eau de neige, ou de ce qu'il a été refroidi par les pluïes. Dans ces cas, après lui avoir fait prendre la potion de vinaigre dont on a parlé à l'article du dégoût, on lui donnera du ſon tout ſec, avec moitié d'avoine le matin, & autant le ſoir,

& de bon foin, dont on ne le laiſſera manquer ni jour ni nuit, obſervant outre cela de le tenir chaudement dans l'étable.

Mal de cœur. On le connoît par un battement de flancs fréquent, accompagné de temps en temps de nauſées qui font pancher la tête au bœuf, & qui lui rendent les yeux tout triſtes. Pour l'en guérir, on lui fait prendre gros comme deux féves de bon orviétan ou de thériaque dans une chopine de vin rouge; quand il l'a avallé, on lui frotte le muffle avec de l'ail; deux heures après, on lui fait des rôties au vin ou une copieuſe ſalade de porreaux, cives, ciboules, celleri & autres herbes fortes qu'on trouve dans la ſaiſon, & qu'on lui donne à manger avec du vinaigre & du ſel.

Si le mal s'opiniâtre, on fera une décoction de bourrache, violette, buglose & méliſſe qu'on fera prendre au bœuf: tant que le mal le tient, il faut lui laver ſouvent la bouche avec du vinaigre. Si c'eſt en Hyver qu'il tombe en défaillance de cœur, on prendra du ſucre, du gingembre, canelle & girofle, le tout pulveriſé, de chacun deux onces; on le mêlera dans du vin & on le lui fera avaller. Si on s'apperçoit qu'il y ait battement de cœur, on prendra du girofle pulveriſé avec ſuc de marjolaine ou de bugloſe, on mêlera le tout dans du vin qu'on lui fera avaller; ou bien, on lui donnera de la décoction de méliſſe, de bourrache & de bugloſe: elle eſt ſpécifique contre le mal de cœur.

Colique & tranchées. Les ſignes de la colique ſont lorſque le bœuf ſe plaint, allonge le cou, étend la cuiſſe, ſe leve & ſe couche ſouvent, qu'il ne peut ſe tenir en une place, & enfin qu'il ſuë. La colique vient plutôt au Printemps qu'en une autre ſaiſon, parce qu'alors le bœuf abonde plus en ſang: Elle vient ou de laſſitude ou de ce qu'il a travaillé par un temps trop rude, ou de ce qu'il a bû trop froid, ou d'un dépôt de matieres dans les inteſtins: elle eſt violente, & le bœuf courre riſque de ſa vie, s'il n'eſt ſecouru.

Auſſi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut lui fendre la queuë à l'extrémité, pour la lui faire ſaigner; lui couper le bout des oreilles, puis avec un bâton rond lui froter rudement le ventre, afin que l'air ſubtil entrant par tranſpiration à travers les pores, le ſang qui s'eſt épaiſſi ſe liquefie pour ſortir plus vîte par les endroits qu'on a inciſez.

Cela fait, on le promene une bonne demie-heure, & à l'étable on a ſoin de le couvrir pour le tenir chaudement.

Pour nourriture, on lui donne de bon foin, & un picotin d'avoine à midi; & pour boiſſon on lui fait tiédir de l'eau, dans laquelle on jette une poignée de farine de froment.

Si ces remédes n'apportent point de ſoulagement, on lui fera avaller des oignons cuits, qu'on aura mis tremper dans du gros vin, & l'on ſe ſervira d'une baſſinoire pleine de feu, ou d'une poële bien chaude, pour lui échauffer le ventre.

Ou bien, prenez mauves, guimauves, mercuriale, violette, chicorées-ſauvages & bourrache, de chacune une poignée, faites-en une décoction dans trois pintes d'eau que vous laiſſerez réduire à moitié; ajoûtez-y deux onces d'huile-violat, autant de caſſe, paſſez le tout & donnez-le en lavement tiéde au bœuf.

Si ce lavement n'opére pas, il faudra y mêler une chopine de vin émétique;

tenir le bœuf bien couvert; & lorſqu'il aura rendu ſon lavement, lui donner le breuvage que voici. On prend une pinte de la décoction dont on vient de parler, on y mêle deux onces d'huile d'amande-douce, au lieu d'huile violat, & on la fait avaller au bœuf malade.

Quelquefois auſſi la colique n'eſt cauſée que par des ventoſitez retenuës dans les inteſtins; pour lors il faut prendre une pinte de décoction faite d'herbes émollientes, y mêler deux onces d'huile de noix, quatre bonnes pincées de ſel commun & deux onces de ſuc de rhuë, on mêle le tout, on le coule & on en donne un lavement tiéde au bœuf.

Pour guérir les douleurs & les bruiſſemens de boyaux qu'excitent les vents, les matieres cruës, ou l'acrimonie des humeurs qui boüillonnent & ſe fermentent dans les entrailles du bœuf; on lui retranche d'abord la nourriture, on prend deux dragmes & demie de myrrhe, trois chopines de vin rouge, & trois demi-ſeptiers d'huile; on en fait un mélange qu'on donne en breuvage au bœuf en trois fois, à égale portion pendant trois jours.

Il y a des gens qui guériſſent les tranchées, en faiſant avaller au bœuf un ſalmigondi de feüilles de poulliot, feüilles d'auronne & d'amandes-améres, le tout mêlé avec du vin rouge & de l'écorce de grenade.

D'autres prennent de la graine de celleri & de concombre, autant de l'un que l'autre, environ plein un verre, qu'ils mêlent avec autant de miel & de gros vin rouge, pour le faire prendre au bœuf; ou bien, ayez une décoction faite d'herbes rafraîchiſſantes, environ deux pintes; mêlez-y vingt dragmes de nitre, quinze d'huile de noix, & la donnez au bœuf.

Ou bien, on prend un verre de ſuc de poirée qu'on mêle dans trois chopines de décoction de choux, on y ajoûte une once de ſené infuſé à froid dans deux verres d'eau, puis on coule la liqueur & on la donne en reméde au bœuf. Lorſque le lavement eſt rendu on lui fait avaller une pinte de décoction faite avec épinards, bettes blanches & mauves, avec beurre frais & huile de noix.

D'autres ordonnent pour les tranchées quinze pommes de cyprez, autant de noix-de-galle, & de vieux fromage; le tout pilé & mis dans trois pintes de gros vin rouge, on le fait prendre au bœuf par la bouche en quatre jours par égales portions. On peut y ajoûter des cimes vertes de lentiſque, myrtes & oliviers-ſauvages. La maniquette ou graine de paradis broüillée dans de l'eau, & le grand treffle ſont encore très-bons pour les tranchées.

Enflure. Un inſecte avallé, de l'herbe encore chargée de roſée, ou quelque piqueure de bête venimeuſe cauſent l'enflure qui ſuffoqueroit le bœuf, ſi on n'y remédioit; la peau s'enfle quelquefois ſi fort, qu'elle ſonne comme un tambour.

Pour y remédier, on prend une corne percée qu'on met trois ou quatre doigts avant dans le fondement du bœuf, puis on le promene juſqu'à ce qu'il rende des vents.

Ou bien, on lui donne un lavement de décoction de mauves, pariétaire, chicorée ſauvage & bettes, autrement dites poirées, du ſon, & de l'huile de noix; cela ſuffit.

Deux onces d'orviétan ou de thériaque dans une chopine de vin, ou une chopine de vin émétique, chaſſent le venin, ſur-tout quand on en frotte la partie piquée, & qu'on lui a auparavant donné quelque reméde émollient.

Cet accident arrive ſouvent dans les lieux où les Bœufs trouvent ſous l'herbe

des buprestes, ou enfle-bœuf, qui sont des especes de mouches cantarides dont nous parlerons ailleurs.

Avant-cœur, ou ancœur. C'est, comme nous l'avons dit au sujet du Cheval, une tumeur qui paroît en dehors sur le poitrail du Bœuf; quand ce mal ne seroit pas exterieur, il est aisé de connoître quand le Bœuf en est attaqué, parce qu'alors il est extrêmement triste, lent & lourd, il a les yeux stupides & inanimez, le coû panché, la bouche toûjours pleine de salive, l'épine & le train du dos roide, & le poil tout hérissé, il est dégoûté, rumine rarement & est sujet à des défaillances de cœur qui le font quelquefois tomber tout de son long.

Pour le guerir, piquez la tumeur à deux ou trois endroits, avec une haléne bien piquante, mettez-y gros comme une aiguille de la racine d'ellébore, & frottez le mal avec du beurre frais, de l'onguent althea, & de l'huile de laurier.

Et comme la tumeur est pleine d'une humeur maligne, pour empêcher que cette malignité ne se communique au cœur, il faut outre l'élebore qui l'attire en dehors, faire avaler au Bœuf un demi-septier de gros vin, dans lequel on aura dissout à froid, gros comme deux féves d'orviétan, ou de theriaque; si le mal s'opiniâtroit, il faudroit avoir recours à ce qu'on a dit pour les Chevaux, au mot *Avant-cœur.*

Flux de ventre. Le flux de ventre n'est qu'un benefice de santé, s'il ne dure que deux jours; mais quand il dure davantage il abat extrêmement le Bœuf, sur-tout lorsqu'il rend du sang.

Le remede le plus aisé est de le laisser trois ou quatre jours sans lui donner à manger que des pepins de raisins trempez dans du gros vin, & un peu d'avoine, & pour boisson, on lui fera boüillir des Grate-culs ou des pelûres de coins dans une pinte d'eau, qu'on lui fera avaler une fois par jour seulement.

On peut aussi le guerir en lui donnant à boire de l'eau tiéde mêlée de farine d'orge, & lui faisant prendre une décoction d'écorce de grenade; ou bien on lui donnera à manger deux pintes de farine de froment brûlé, détrempées dans une pinte de vin rouge.

Dans les païs où croissent les oliviers sauvages, on les nourrit de feüilles de cet arbre, mêlées de roseaux, tant que le flux dure; & pour boisson on leur donne de l'eau dans laquelle on a fait boüillir une poignée de graine de myrte, une livre d'origan ou menthe sauvage fort tendre, & autant d'Auronne de Jardin.

Mais comme le flux de ventre peut provenir aux Bœufs par une intempérie de l'estomac qui est trop foible pour digerer les alimens qu'il a pris, il faut aider la nature en rafraîchissant le Bœuf par quelques lavemens; comme celui-ci.

On prend six poignées de boüillon blanc femelle (*Tapsus barbatus*,) deux onces d'orge pilé, faites-les boüillir dans trois pintes d'eau jusqu'à réduction d'une pinte; passez cette décoction, mettez-y dissoudre une once de miel rosat & la donnez tiéde au Bœuf.

Il faut donner très-peu à manger à un Bœuf qui a le flux de ventre; il ne lui en faut donner que pour se soutenir: Sa nourriture sera pour lors d'épautre & d'orge rôti, arrosez de vin rouge ou de vinaigre, & passez ensemble à la poële sur le feu.

D'autres

D'autres lui font manger de l'orge avec des lentilles & de la paille de froment hachée, le tout mêlé ensemble. Le son moüillé de bon vinaigre, ou mêlé de farine de millet, y est encore excellent, de même que les chataignes pilées & mêlées avec du son de froment, ou bien de l'eau ferrée avec graine de cresson rôtie, ou du gros vin avec sang-de-dragon & bol-armenie pulverisez, ou bien encore du vin dans lequel on a mis de l'encens réduit en poudre.

Paresse de Ventre. Pour cette maladie, on donne au Bœuf un lavement fait d'une demie livre de miel commun, un quarteron de beurre frais & deux onces de sené que vous ferez boüillir dans une décoction qui aura été composée de mauves, guimauves & parietaire de chacun deux poignées, boüillies dans trois pintes d'eau, réduites à deux, & bien coulées; on ajoûte à tout cela deux cuillerées d'huile de noix, & quand le Bœuf a pris ce remede, on lui donne le lendemain de grand matin une pinte d'eau tiéde, dans laquelle on met dissoudre deux onces d'aloës en poudre.

Le foin ne vaut rien aux Bœufs paresseux du ventre, & le pâturage au contraire leur est excellent: hors les saisons de pâtures, on ne leur donne que de la paille, & le soir & matin du son de seigle trempé dans l'eau.

Indigestion. On connoît que le Bœuf ne digere point, par les rots fréquents qu'il fait, & par un bruit qu'on entend dans son ventre, il est dégoûté, a les nerfs tendus & roides & les yeux pesans; on ne l'entend point ruminer, ni se netoyer avec sa langue, qui est une marque de santé dans un Bœuf.

Pour le guerir de l'indigestion, prenez neuf pintes d'eau chaude & trente rejettons de choux qu'on aura fait un peu boüillir, ajoutez-y un bon verre de vinaigre & donnez le tout à manger au Bœuf sans le nourrir d'autres choses.

Ou bien tenez-le enfermé dans une étable; prenez quatre livres de sommitez de lentisque & d'oliviers sauvages, broyez-les bien; ajoûtez-y une livre de miel, mêlez le tout dans quatre pintes & demie d'eau, & le laissez infuser à l'air l'espace d'une nuit; ensuite faites-le avaler au Bœuf en le lui entonnant dans la bouche.

Cela fait, une heure après donnez-lui à manger quatre livres d'Ers (c'est une espece de vesce noire) macérez dans l'eau, & ne lui laissez boire autre chose; en continuant pendant trois jours, toute la cause du mal se dissipera.

Si on néglige de remedier à l'indigestion, l'enflure survient au ventre, & le Bœuf souffre de grandes douleurs dans les entrailles, de maniere qu'il ne peut prendre aucune nourriture; il se plaint & ne peut rester en une place, il se couche par terre, agite la tête & remuë la queuë plus souvent qu'à l'ordinaire: à la vûë de ces simptômes, employez ce remede singulier.

On lui prend la queuë & on la lui serre avec un cordeau, tout près des fesses; puis on lui fait avaller trois demi-septiers de vin mêlé d'un demi-septier d'huile d'olive ou de noix, ensuite on le fait marcher vitement environ quatre cens pas.

Si la douleur continuë, il faut lui couper tout autour la corne du pied, puis se frotter la main d'Huile, la lui fourrer dans le fondement, en tirer la fiente, & le promener un peu. Si ce remede est encore impuissant on prendra des figues sauvages qui soient séches; on les broyera & on les lui donnera avec neuf fois autant pesant d'eau chaude.

Ou bien, mêlez deux livres de myrte sauvage dans trois chopines d'eau

chaude, & les faites avaller au Bœuf avec une corne; ensuite vous le seignerez sous la queuë; & le sang arrêté, vous le ferez marcher à grands pas jusqu'à ce qu'il soit éssouflé.

Quelques-uns, avant que de saigner le Bœuf attaqué d'indigestion, lui font boire une pinte de vin, dans lequel on a fait macérer un peu de temps trois onces d'aulx pilez; quand il a pris ce breuvage, il faut aussi le faire marcher, car il n'y a que le grand ferment qui puisse corriger le mauvais levain qui dérange l'estomac du Bœuf.

D'autres prennent dix oignons coupez par roüelles, les mêlent avec une livre de miel cuit, & deux onces de sel égrugé menu, font manger le tout au Bœuf & le promenent.

Bœuf qui pisse le sang. Cela vient de ce qu'il s'est trop échauffé, ou de ce qu'il a été morfondu, ou de ce qu'il a mangé quelques mauvaises herbes.

Dès qu'on s'en apperçoit, il faut lui retrancher toute boisson hormi le breuvage que voici.

On prend une chopine d'urine d'homme, autant d'huile d'olive, six œufs frais, & plein la main de suye de four, le tout batu ensemble, qu'on fait avaller au Bœuf.

Et comme ce mal ne va point sans douleur, pour l'appaiser on lui lie les oreilles, on les bat avec une petite baguette, jusqu'à ce qu'elles deviennent toutes rouges; alors on voit certaines petites veines qu'on perce, & il en sort du sang qui est presque verd: cela fait, on lui met du sel dans la bouche, & on le proméne.

Ou bien prenez trois onces de chennevi, autant de millet marin, pilez-les & mêlez-y une once de theriaque ou de bon orvietan; mettez le tout dans deux pintes de vin blanc, faites-le boüillir, puis étant refroidi, ajoûtez-y deux onces de saffran, & faites-le avaler au Bœuf: il ne faut lui faire boire que de l'eau tiéde blanchie avec du son, & manger en Eté de l'herbe, & du foin mouillé en Hyver.

Autrement, prenez deux pintes d'eau ou de jus de plantain, moitié de bon vinaigre, & pareille dose d'huile d'olive, joignez-y gros comme deux châtaignes de concombres sauvages, secs & pulverisez, autant de coques d'œufs, mêlez le tout & le faites avaller au Bœuf.

Outre tous les remedes ci-dessus, il est bon de donner au Bœuf quelque lavement rafraîchissant, principalement s'il a les flancs alterez, ce qui se remarque par leur battement fréquent; voici la composition d'un lavement très-salutaire.

Prenez de la pariétaire, du mélilot & de la camomile, de chacun trois poignées, faites-en une décoction dans deux pintes d'eau que vous laissez réduire à une; puis ajoûtez-y demie livre d'huile de lin ou de noix, un quarteron de miel, une chopine de verjus & deux onces de casse. Il faut que la décoction soit passée, & lorsque le tout est ainsi incorporé on le donne tiéde au Bœuf.

Les *Barbillons* ne sont autre chose qu'une croissance de chair qui vient sous la langue, & qui empêche le Bœuf de manger; c'est pourquoi lorsqu'on s'en apperçoit, il faut les lui couper avec des ciseaux, & laver la plaïe avec du vinaigre & du sel; d'autres les frotent avec sain-doux & du sel écrasé fort menu.

Palais enflé cause de la douleur au Bœuf & le dégoûte.

Pour la dissiper, il n'y a qu'à y faire une petite incision pour qu'il sorte du sang, ou le saigner de la veine du palais.

Après la saignée ou l'incision, frotez-la avec du sel & vinaigre, ou lui donnez une fois de l'ail bien maceré & pilé, & le nourrissez d'herbe bien tendre ou de bon foin, vesce écossée, feüilles d'orme ou de vigne.

Fiévre. Elle vient ordinairement de ce que le Bœuf a trop travaillé pendant leschaleurs; & quand il l'a, il a la tête fort pesante, les yeux tristes & enflez, & l'ardeur du dedans se fait sentir à travers le cuir.

Pour guerir la fiévre du Bœuf, il faut d'abord le saigner à la veine du front ou de l'oreille, & ne lui donner pour nourriture que des alimens rafraîchissans, comme en Eté de l'herbe fraîchement cueillie, parmi laquelle on mêle des laituës, chicorées & feüilles de vignes; & en Hyver, du foin humecté, & du son moüillé, on lui en donne deux fois par jour: pour l'eau il la faut claire & fraîche; & pour en ôter la crudité, on peut y mêler deux poignées de farine de seigle.

Le Bœuf qui a la fiévre ne doit pas sortir l'Ecurie.

D'autres s'y prennent de cette maniere pour la guerir.

Premierement, on fait une décoction de mauves, chicorées sauvages, laituës & bettes-blanches ou poirées, dans deux pintes d'eau qu'on fait boüillir avec du son; le tout passé dans un linge, on y ajoûte deux bonnes cuillerées de miel & autant d'huile de noix; on le donne au Bœuf en lavement, ensuite on le saigne à la veine du cou ou entre les fourches du pied.

Après cela, prenez une chopine de lait de Chévre, un demi-septier d'huile de noix, quatre œufs; mêlez y environ un verre de jus de pourpier; faites boire le tout au Bœuf; continuez pendant trois jours, & ce remede le soulagera: ou bien, ayez de la farine d'orge, mêlez-la avec du vin, & donnez-le à boire au Bœuf; ou prenez du *gramen* qui soit venu à l'ombre, lavez-le bien, mêlez-le avec des feüilles de vignes, & le donnez à manger au Bœuf: après ces remedes on peut réiterer le lavement ci-dessus.

Autre remede. Le Bœuf qui a la fiévre restera un jour sans manger; le jour suivant on lui tirera du sang sous la queuë, & une heure après on lui donnera pour nourriture des rejettons de choux cuits avec huile d'olive qu'on lui fera avaller à jeun pendant cinq jours.

Dans les païs où naissent les oliviers & le lentisque, on en nourrit les Bœufs fievreux; on n'en prend que les sommitez tendres & les feüilles: celles de vignes leur sont encore bien-faisantes. Il est bon de leur laver la bouche avec une éponge imbibée de vin, & de leur faire boire de l'eau froide trois fois le jour; on peut aussi leur donner des feüilles de saules, de l'orge cuit en eau & refroidi, ou de la farine d'orge moüillée; & pour boisson de l'eau où l'on aura mis cuire des pommes aigres & vertes.

Souvent le Bœuf atteint de fievre est dégoûté ou ne fait que tâtonner la nourriture qu'on lui donne: comme il faut qu'il ait dequoi se soûtenir pour résister au mal qui l'attenuë, on prend de la farine d'amidon environ un litron, six œufs, deux onces d'huile-rosat, une pinte de vin blanc, on mêle le tout, puis on l'entonne dans la bouche du Bœuf avec une corne, ou bien on lui fait prendre six œufs mêlez avec deux onces de sucre & autant de miel.

Toux. Le froid, la pouffiere, la crudité de la boiffon, la fécherefſe des poulmons caufent la toux ; quand elle ne feroit que fimple elle fatigue toûjours beaucoup un Bœuf qui eft obligé de travailler : c'eft pourquoi lorfqu'on l'entend toüffer, il faut lui faire une decoction d'hyffope pour lui donner à boire, & lui faire prendre en remede des porreaux pilez avec du froment.

Si la toux ne diminuë point, il faudra prendre deux verres de miel, autant d'hüile, un quarteron de beurre frais avec deux onces de vieux-oing, faire boüillir le tout & le faire avaller au Bœuf.

Si le mal s'opiniâtre, prenez de l'herbe appellée Marrube, pilez-la, exprimez-en du fuc plein un bon verre, mêlez-y autant d'huile de noix, autant de vin rouge & moitié de fel & faites prendre ce breuvage au Bœuf.

L'herbe appellée dent-de-chien, hachée & mêlée avec des féves pilées, ou trois litérons de lentilles moulues & mêlées dans trois chopines d'eau chaude, font encore bons contre la toux du Bœuf, fur-tout quand elle eft récente.

L'enflûre du cou des Bœufs, vient de contufion, ou d'un abfcès qui s'y eft formé : fi c'eft par contufion, on y appliquera un cataplafme fait de miel, de fain-doux & de fon, le tout boüilli dans du vin blanc, & on l'y laiffera pendant trois ou quatre jours.

Si l'enflûre vient d'un abfcès, ce qu'on connoîtra lorfque le premier remede n'aura pas opéré ; il faudra prendre de l'onguent althea, de l'huile de laurier, & du beurre frais, deux onces de chacun, le tout battu à froid, dont on frottera le coû du Bœuf qu'on tiendra envelopé de linge ; cet onguent attirera l'humeur en dehors, & il s'y formera une tumeur qu'on ouvrira avec le cifeau, fi-tôt que l'abfcès fera affez meur, on penfera tous les jours la plaie jufqu'à guérifon en y mettant de la racine d'ortie.

Ecorchures au cou. Soit qu'elles viennent de ce qu'on a mal mis le joug ou autrement, il n'y a qu'à frotter l'écorchure avec de la graiffe de Porc & de la cire neuve fonduës & mêlées enfemble.

Duretez au chignon. Pour réfoudre ces duretez qui empêchent le Bœuf de porter le joug, il faut faire cuire dans l'eau où il y aura les trois quarts d'huile d'olive, deux onces de racine de lis & autant de guimauves ; quand ces racines auront boüilli pendant une heure, y jetter deux poignées de feüilles de mauves, & autant de feüilles de violette, une poignée de pouliot, tout cela bien haché ; le laiffer bien cuire & l'appliquer tout chaud fur la dureté ; elle s'amolira. Voyez ci-après *Chignon bleffé.*

Maigreur. Le Bœuf eft quelquefois fi maigre, que fa peau eft collée aux os. Le premier foin qu'il y faut apporter, eft de l'oindre avec du vin & de l'huile mêlez enfemble, & de le froter rudement à contre poil, en approchant des parties qu'on frote, une pêle rouge pour mieux faire pénétrer le remede & détacher la chair des côtes : enfuite comme cette maigreur ne vient que de chaleur, on lui donnera un lavement d'une décoction de bettes blanches ou poirées, chicorée fauvage, & autres herbes rafraîchiffantes avec du fon ; on le donne tiéde au Bœuf, après qu'on y a ajoûté deux cuillerées d'huile de noix ou d'olive.

Aprés ce lavement, fa nourriture fera, le matin du foin humecté, deux heures après un picotin de fon moüillé ; à midi de l'eau blanchie de farine d'orge pour le faire boire ; depuis ce temps jufqu'au foir de l'herbe fraîche fi c'eft

en Eté, ou si c'est en Hyver, toûjours du foin moüillé, & le soir encore un picotin de son moüillé, après trois jours passez de la sorte, on commencera à lui donner du son mêlé moitié d'avoine, mais toûjours moüillé, & on continuëra ainsi jusqu'à ce qu'il se rétablisse; ce qu'on connoîtra aisément par son poil qui sera luisant & doux au manîment.

Enflûre aux pieds. Elle se guerit en y appliquant des feüilles de sureau broyées avec du sain-doux, & envelopées d'un linge.

Pour l'*Entorse*, il n'y a qu'à prendre du sain-doux, du miel & du vin blanc, faire boüillir le tout ensemble, & en froter le mal pendant trois jours, ou quatre fois par jour, & il guerira.

S'il y avoit *dislocation*, il faudroit remettre l'os, froter la partie disloquée avec la mixtion que je viens de dire, ou avec de la couperose dissoute à froid dans une pinte d'eau; on se sert d'eau-de-vie faute de couperose; & y appliquer sur des étoupes un cataplasme composé de trois onces de sain-doux & d'un poisson d'eau-de-vie mêlée avec une demie écuëlée de farine de froment dans une chopine de vin blanc, le tout boüilli & appliqué chaud.

S'il y a *rupture* entiere de la jambe ou de la cuisse, il faut laisser le Bœuf tranquille à l'Etable & l'engraisser pour le vendre.

Encloüure ou chicots. On prend le pied encloüé, on en tire le clou, ou le chicot qui l'aura blêssé; puis on jette sur la playe de l'huile toute chaude, sur laquelle on met des étoupes qu'on envelope avec un linge: ce seul soin pris deux ou trois fois & un peu de repos, opere la guerison.

On peut aussi faire fondre sur l'encloüure de l'huile de terebentine, ou même de l'huile de noix ou de mille-pertuis.

On employe ces mêmes remedes quand le Bœuf s'est piqué le pied à quelque épine, clou ou chicot.

Bœuf boiteux. Les Bœufs ne boitent pas toûjours pour s'être fiché quelque clou, ou quelque chicot aux pieds; ils boitent quelquefois pour y avoir eu froid: en ce cas il faut leur laver le pied malade, y faire une ouverture avec la lancette, laver la playe avec de l'urine, ensuite la saupoudrer de sel, & y infuser de l'huile chaude, ou bien de la cire fonduë avec de l'huile, & l'enveloper de quelque linge.

Quelquefois aussi le sang du Bœuf extravase & tombe sur le pied, ce qui le fait boiter par l'inflamation qui y survient, & la douleur qui la suit.

Si-tôt qu'on s'apperçoit du mal, il faut d'abord visiter la corne du pied, la toucher, & où l'on sentira de la chaleur, & le Bœuf de la douleur, on frote l'endroit, on le scarifie pour en faire sortir le sang. Mais s'il a déja pénétre l'ongle, il faut, crainte qu'il n'y cause plus de desordre, fendre un peu l'ongle avec quelque instrument tranchant, dans le milieu de la fourchette; puis prendre de la charpie ou des étoupes, les imbiber de vinaigre mêlé de sel broyé, & l'appliquer sur la playe avec un bandage par-dessus.

Il est nécessaire pour lors que le bœuf boiteux soit dans une étable, dont le plancher ne soit point humide, parce que pour guerir, il faut qu'il ne mette pas le pied dans l'eau.

Le premier appareil levé, on nettoye bien la playe; puis on prend du vinaigre, de l'huile & du sel, on mêle le tout, on y trempe des étoupes qu'on applique de nouveau sur le mal; ou bien, on prend du vieux-oing

& du suif de bouc ou de mouton, on les fait fondre ensemble pour en mettre sur la playe.

Si on voit que le sang soit descendu jusqu'à l'extrémité de la corne, il faudra la couper jusqu'au vif, afin que le sang puisse en sortir. Il ne faut pas fendre la corne par le milieu, mais seulement par le bout.

Il survient quelquefois une enflure aux genoux du bœuf boiteux, qui lui cause de la douleur; il faut froter la partie avec du vinaigre chaud, & y mettre de la graine de lin imbibée d'eau & de miel; ou pour le mieux on se sert de la charge qui suit.

Prenez trois pintes de lie de vin rouge, une chopine de vinaigre, une poignée de racines d'orties griéches bien découpées, & une demie-livre de miel; faites boüillir le tout avec un demi-septier de farine de seigle, & l'appliquez bien chaudement sur le mal.

On peut encore pour résoudre ou dissiper la tumeur, prendre une chopine d'urine d'homme, demie-once de sel de tartre, un gros de gomme ammoniac; on met boüillir le tout jusqu'à réduction de demi-septier, ensuite on frotte l'enflure de toutes ces drogues, jusqu'à ce qu'elle soit dissipée. Quelques-uns se contentent d'y mettre du levain & de la farine d'orge détrempée en vin cuit ou de l'eau emmiellée & cuite; & si la tumeur vient à supuration d'elle-même, à la bonne heure; sinon, il faudra la percer avec la lancette, & y appliquer la charge dont on vient de parler.

On prétend que l'oignon de lis ou l'oignon marin, autrement appellé scille avec du sel, ou de l'herbe qu'on appelle la renouée, le tout appliqué sur la playe la nétoye très-bien.

Rétention d'urine. Pour peu qu'on observe un bœuf, on s'apperçoit aisément qu'il est travaillé d'une rétention d'urine, quand il a de fréquentes envies & fait souvent effort pour uriner, sans pouvoir le faire.

Pour guérir ce mal douloureux, on prend de la pariétaire, du senesson & des racines d'asperge, on les fait boüillir ensemble, on en fait une fomentation avec du beurre frais qu'on applique aux bourses du bœuf dans un linge; on continuë tous les jours jusqu'à ce qu'il urine aisément.

Pour breuvage, on prend une chopine de vin blanc dans lequel on a fait boüillir deux cuillerées de miel & autant d'huile, qu'on lui fait avaller pendant trois jours au matin en pareille quantité.

Et pour aliment, on lui donne des feüilles de raves le plus souvent & en plus grande quantité qu'on pourra, avec un picotin de son mouillé à midi & autant le soir. Ces remédes le guériront en huit jours de repos.

On peut encore lui donner de la graine de celleri bien pilée qu'on lui fait avaller dans une pinte de vin blanc; ou bien au lieu de cette graine, on prend plein un verre de fiente de pigeon qu'on fait infuser du soir au matin dans le vin, & on le fait boire au bœuf.

Si la rétention continuë, prenez une dragme de nitre avec de l'ail, pilez le tout, mêlez-le dans une pinte de vin blanc & le donnez à boire au bœuf: ou bien, prenez mauves, guimauves, pariétaire & chicorée-sauvage, de chacune deux poignées; faites-en une décoction dans deux pintes d'eau que vous ferez boüillir & réduire à trois chopines; mettez-y dissoudre deux onces d'esprit de térébentine, six gros de sel végetal & six onces d'eau de raves;

le tout étant bien mêlé, vous le donnerez tiéde au bœuf après l'avoir fait marcher pendant une demie-heure.

Quand il aura rendu ce lavement, on lui fera prendre deux onces de salpêtre refiné dans une chopine de vin blanc, ensuite on le promenera encore : c'est par le moyen de ces mouvemens, que les obstructions de la vessie se débouchent, & que la nature pousse aux urines.

On peut encore donner au bœuf trois onces de colophane pulverisée dans une livre de vin blanc; ou bien, on prend quatre onces de fiente de pigeon réduite en poudre, on la met dans une pinte de vin blanc; & après avoir fait boüillir le tout, on le donne à boire au bœuf.

Barbes. Ce sont certaines excressences de chair qui viennent sous la langue des bœufs, & les empêchent de paître. Il faut y veiller de temps en temps pour les leur ôter, car les bœufs ne coupent pas l'herbe avec les dents, comme les chevaux; ils ne font que l'entortiller avec la langue & l'arracher : ensorte que quand ils ont ces excressences, ils ne peuvent pas à cause de la douleur qu'elles leur causent, appliquer leur langue autour de l'herbe, & ils deviennent maigres & sans force.

Les *Etranguillons* ne sont autre chose que des humeurs qui descendent d'un cerveau refroidi, sous la gorge du bœuf, & qui forment des glandes qui en grossissant pourroient étouffer le bœuf.

Pour y remédier, on lui ouvre soir ou matin ces glandes avec une lancette, puis on lui frote entiérement le dessous de la gorge avec de l'huile de laurier & du beurre frais, battus ensemble à froid; il faut avec cela lui tenir chaudement la tête, en la lui couvrant d'une bonne couverture, autrement il coureroit risque de mourir.

Quelques-uns, pour résoudre ces glandes enflées, les broyent rudement avec la main; ils les battent avec le manche d'un marteau ou autre chose semblable, jusqu'à ce que les étranguillons soient tout-à fait rompus : cela fait, ils les percent avec une lancette; ensuite saignent le bœuf sous la langue, ou à la veine du cou, puis lui lavent la bouche avec du sel & du vinaigre qu'ils lui soufflent aussi dans les oreilles, en les lui broyant pour le mieux faire pénétrer.

Il est à propos que la saignée soit abondante; & lorsqu'on voit que la tumeur se dissipe, il n'y a plus qu'à donner de bonne nourriture au bœuf pour qu'il reprenne ses forces.

Il arrive quelquefois que les étranguillons qu'on a broyé, se convertissent en abscès après par quelque sang extravasé qui y sera resté; alors il faut avoir recours aux supuratifs, & pour cela on frottera tous les jours la tumeur qui est sous la gorge avec beurre frais, althea & huile de laurier, le tout battu ensemble & à froid : d'autres y appliquent un cataplasme fait avec racines de mauves hachées menu, pilées & cuites dans l'eau, avec du vieux-oing.

Lorsque la tumeur est venuë à matiere, si l'ouverture par où elle sort n'est pas assez grande, on pourra y faire une petite incision avec un rasoir; tous les jours on nettoyera bien la playe avec du vinaigre & du sel, & on y appliquera un emplâtre fait avec vinaigre, sel & lie d'huile, le tout à dose égale & boüillie ensemble; mais crainte que la playe ne se ferme trop tôt,

il eſt bon d'y mettre un plumaceau froté d'onguent *Egyptiacum.*

Et pour diſſiper le mauvais levain qui pourroit reſter dans les glandes du cou du bœuf, on le purge en lui faiſant avaller en quatre verres de vin deux cuillerées de poudre de racine de concombre ſauvage & un peu de ſel nitre mêlez enſemble.

Mal de tête. Les humeurs qui deſcendent du cerveau & que le bœuf jette en abondance par les yeux & par les nazeaux, ſont des marques certaines du mal de tête, ſur-tout lorſqu'il ſe tourmente beaucoup, qu'il ſe plaint & qu'on lui voit la tête enflée & plus chaude que de coûtume.

Pour le guérir, prenez de l'ail bien broyé, mettez-le infuſer à froid deux heures dans du vin, & le lui feringuez dans les nazeaux; cela facilitera l'écoulement des humeurs : il faut outre cela lui tenir la tête bien chaude; ou bien, prenez du thim, de l'ail & du ſel, broyez le tout enſemble, mêlez-y du vin rouge, & frotez-en la langue du bœuf.

Il eſt bon de lui tirer du ſang de la veine du cou, & de lui donner un lavement dont voici la compoſition.

Prenez feüilles de centaurée, cardamome, pouliot, guimauves, ellebore & fenoüil, de chacun deux poignées; faites-les boüillir dans deux pintes d'eau réduites à trois chopines; joignez-y une once de ſené que vous y laiſſerez un peu infuſer ſans boüillir, demie-livre de miel, un peu de ſel, trois cueillerées d'huile de noix, deux onces d'agaric pulveriſé & trois onces de caſſe; mêlez le tout, coulez-le & le donnez tiéde au bœuf : ce lavement abattra les vapeurs des entrailles qui cauſent le mal de tête.

Si c'eſt en Eté, il faudra ſe ſervir de médicamens rafraîchiſſans, & donner au bœuf pour alimens des feüilles de vignes, laituës & chicorée ſauvage : & pour boiſſon de l'eau blanchie avec farine de ſeigle.

En Hyver, on les nourrit d'orge, d'avoine, épautre & bon foin, & on leur donne à boire de l'eau avec farine d'orge.

La *Gale* vient principalement d'un ſang échauffé & corrompu.

Pour la guérir, il faut ſaigner le bœuf à la veine du cou, & lui donner un lavement d'herbes rafraîchiſſantes.

Enſuite on lui fait avaller pour médecine une chopine de lait de vache, une once de tartre & un quarteron de miel mêlez enſemble.

On le nourrira d'herbe en Eté, & en Hyver de foin humecté & de ſon moüillé, deux fois par jour. Enſuite durant quelque temps, on le frote d'un onguent compoſé de cette maniere.

Prenez du ſain-doux environ une livre, une chopine d'huile d'olive, deux onces de ſoulfre vif, autant de myrrhe & une demie-once d'alun de plume; broyez le tout enſemble dans une chopine de bon vinaigre, & frotez-en le corps du bœuf.

Autre reméde. Le bœuf galeux étant ſaigné, le lendemain on le frote avec des cendres chaudes, de maniere que le ſang y vienne; cela fait, on lui donne une potion avec le mercure préparé, mêlé avec de l'alun en poudre & de l'huile de lentiſque.

D'autres prennent de la fariette, du ſoulfre, de la vieille huile d'olive, de l'eau & du vinaigre; on fait boüillir le tout, étant cuit & tiéde, on y jette de la poudre d'alun, & on en frote la gale du bœuf.

Quelques-

Quelques uns prennent environ un demi-verre de ſuc d'ellebore qu'ils mettent dans une chopine de vin, & le font avaller au bœuf galeux : ce reméde a la vertu de chaſſer par le bas toutes les mauvaiſes humeurs qui cauſent la gale.

Ou bien, on frote la gale pendant trois ou quatre jours de deux onces d'huile de chennevis & demie-once de cantarides qu'on a fait boüillir enſemble.

La graiſſe de volaille mêlée avec de l'huile d'olive, ou du fiel de bœuf incorporé avec du ſoulfre vif pulveriſé, de l'abſinte, de l'huile, du bon vinaigre & un peu d'alun de plume en poudre, ſont auſſi très-bons contre la gale.

Il eſt encore bon de prendre une étrille ou un bouchon de paille, en froter fortement les endroits galeux pour en ôter la croûte, de maniere que le ſang en ſorte ; puis froter la gale une fois le jour avec du ſavon mêlé dans de l'eau de leſſive.

Lorſque la gale eſt guérie, pour nettoyer la peau du bœuf, il faut la froter avec du ſoulfre vif mêlé avec de la poudre de térébentine ou avec du vinaigre.

Le *Battement de flanc* marque une grande inflammation d'entrailles : il vient ordinairement de ce qu'on a laiſſé morfondre les bœufs après un grand travail ; ce qui les tourmente beaucoup.

Pour les guérir, 1°. On laiſſera prendre du repos au bœuf. 2°. On lui donne auſſi-tôt un lavement d'une décoction de bourache, chicorée ſauvage & bettes, le tout bouilli dans deux pintes de petit lait de vache réduit à trois chopines ; on y ajoûte quatre onces de miel & autant d'huile de noix, & l'on fait prendre ce reméde au bœuf. 3°. Le lendemain on lui fera avaller un breuvage d'une pinte d'eau tiéde, dans laquelle on aura mis du ſuc de porreaux. Et enfin pour achever ſa guériſon, on lui fera un cataplaſme de trois poignées de graine de choux avec un quarteron d'amidon, le tout pilé enſemble & délayé dans de l'eau froide ; qu'on lui appliquera ſur les parties affligées.

Sa nourriture ſera de bonne herbe en Eté ; & en Hyver de balles de froment mêlées avec du ſon dans un ſceau d'eau ; on lui ôtera le foin pour un peu de temps, parce qu'il eſt contraire aux flancs alterez.

Teſticules enflez. Prenez de la fiente de bœuf avec des fleurs de camomile & de melilot, ou ſimplement du ſain-doux, & frotez-en les teſticules du bœuf ; il guérira en le laiſſant un peu de temps ſans rien faire, pourvû que cette enflure ne vienne que de quelque légere contuſion ; mais ſi elle vient d'inflammation, elle eſt plus dangereuſe.

Pour lors, prenez de l'huile roſat, blancs-d'œufs, eau-roſe & lait ; mêlez le tout & frotez-en les teſticules du bœuf ; ou bien, on ſe ſert d'huile roſat, huile violat & lait, le tout mêlé ; ou bien de ſuc de plantain ou de pourpier mêlé avec huile roſat & blancs-d'œufs.

Il eſt à propos pour lors de mener le bœuf à la riviere & de lui faire baigner les parties enflées ; rien n'eſt meilleur pour répercuter les particules du ſang qui cauſe l'enflure.

Il y en a qui appliquent ſur les teſticules un emplâtre fait avec craïe blan-

che pulverisée, vinaigre & sel, le tout battu, jusqu'à ce qu'on voye qu'il ne fasse qu'un corps.

Ou bien, prenez de la farine d'orge, écorce de grenade, semence de rhuë, feüilles de *Semper-vivum*; mettez le tout en bonne quantité dans du vin; faites-le boüillir, ajoûtez-y du lait; quand le tout est cuit, servez-vous-en : on peut encore se servir de farine de féve avec sain-doux qu'on fait cuire ensemble en consistance d'onguent.

S'il arrive que les testicules ayent abcedé, on les frotera avec huile rosat & huile de camomile mêlées & battuës ensemble; quelques-uns ordonnent le cataplasme fait avec pariétaire ou vitriol boüilli en vin blanc; ou avec fiente de bœuf, cumin, eau & vinaigre mêlez ensemble.

Poux. On frote les bœufs par tous les endroits du corps où ils en ont, de frasie de charbon, autrement dit de la poussiere de charbon : on peut réïterer cela jusqu'à la guérison; ou bien, y employer l'onguent composé d'urine d'homme, de poix raisine fonduë dans du vin blanc & du beurre salé, le tout mêlé ensemble.

Poumon ulceré. C'est une maladie fort dangereuse au bœuf; il devient maigre & étique, ne fait que tousser, & n'est bon ni pour le travail ni pour la boucherie : le mal devient incurable si on le néglige.

Il faut de temps en temps donner au bœuf du son moüillé mêlé d'une once de sperme de baleine & demie-once de soulfre, de sinabre, d'antimoine; ou bien, on lui fait avaller le reméde qui suit.

Prenez deux onces de muscade, autant de safran, demie-once de gingembre, un quart d'once de canelle avec un peu de réglisse; pilez le tout ensemble, ajoûtez-y une chopine de vin blanc & un quarteron de miel; mêlez le tout, coulez-le & vous en servez.

Chignon blessé ou enflé. Pour le guérir, s'il y a entâmure, on prend de la cire neuve avec graisse de porc mêlées ensemble, qu'on fait fondre, & dont on frote la partie malade.

Si le chignon du cou est déplacé, il faut examiner de quel côté il panche, & tirer du sang à l'oreille opposée; ce qui se fait en prenant un brin de sarment, dont on bat la grosse veine qui paroît à cette partie; & lorsqu'elle est gonflée, on la pique pour en tirer le sang : il faut bien nourrir le bœuf & lui laisser prendre du repos durant trois ou quatre jours; après ce temps-là, on recommence à le faire travailler petit-à-petit.

Si le chignon ne panche point d'un côté ni d'autre, & que l'enflure soit au milieu, on le saignera aux deux oreilles dès qu'on s'en sera apperçû; autrement tout le cou s'enfleroit, les nerfs se roidiroient, & il s'ensuivroit une dureté qui empêcheroit le bœuf de pouvoir jamais porter le joug.

Après la saignée on frote l'enflure avec cet onguent.

On prend de la poix résine, moëlle de bœuf, suif de bouc & vieille huile d'olive, le tout à poids égal; on le fait cuire dans un pot, & on en frote l'enflure après qu'on l'a lavée avec de l'eau, & qu'on l'a laissé sécher.

Blessures aux pieds. Le soc de la charruë, ou quelque autre chose, blesse souvent le talon ou la corne du pied du bœuf.

Pour le guérir, on prend de la poix noire, du vieux-oing & du soulfre; on mêle toutes ces drogues, on les met sur de la laine grasse, & on les ap-

plique ſur le pied du bœuf avec un bandage par-deſſus pour le tenir en état.

Epaule diſloquée & corne rompuë. Il ne faut qu'un effort au bœuf à la charruë ou au harnois, pour lui démettre l'épaule.

Remede. Commencez par le ſaigner de la jambe de devant oppoſée à la partie diſloquée ; on la lui remet, puis on la frote avec eau-de-vie mêlée dans ſon ſang tiré chaudement & bien manié, pour empêcher qu'il ne ſe coagule ; enſuite on applique des écliſſes ſur l'épaule, on les y lie fortement, & on laiſſe le bœuf en repos : le meilleur parti ſeroit de le vendre s'il eſt en aſſez bon corps pour cela quand le malheur lui arrive.

Quelquefois auſſi un bœuf ſe rompt la corne en faiſant un effort au travail ; ce mal n'eſt pas autrement dangereux quand il n'eſt point négligé ; il ſuffit de couvrir la plaïe d'un linge imbibé de vinaigre, huile d'olive & ſel, le tout mêlé enſemble, & continuer durant trois jours.

Le quatriéme jour on y fait fondre de la poix & du vieux-oing, autant d'un que d'autre ; on met par-deſſus de l'écorce de pin bien polie, & lorſque le mal commence à ſe guérir, on le frote de ſuïe.

Ce mal, quoique de peu d'importance dans ſon commencement, ne veut point être négligé, d'autant qu'il s'engendre ſouvent des vers dans la plaïe qui pourroient y cauſer du deſordre ; on les fait mourir avec un poireau qu'on pile avec du ſel & qu'on met ſur le mal, les vers meurent auſſi-tôt.

Lorſque la plaïe eſt nette, on prend de la poix, de l'huile & du vieux-oing qu'on fait fondre, on en couvre des étoupes qu'on met ſur la plaïe, & elle ſe guérit peu de temps après.

Piqueures de bêtes venimeuſes. Il faut prendre de l'herbe aux Teigneux, autrement appellée *Glateron*, la broyer avec du ſel, & la mettre ſur la piqueure après l'avoir ſcarifiée : la racine de cette herbe eſt préférable aux feüilles : le trefle des Prez eſt merveilleux pour la morſure des bêtes venimeuſes ; on l'applique deſſus comme le glateron ; & pour préſerver le cœur du bœuf des mauvais effets du venin, on prend le ſuc de ce trefle qu'on lui fait boire dans du vin ; au défaut des feüilles de cette plante, on en prend la graine qu'on lui donne dans du vin : les racines du même trefle pilées & mêlées avec farine & ſel & appliquées ſur la piqueure, ſont encore bonnes.

On peut auſſi prendre cinq livres peſant de ſommitez de frêne encore tendres, les piler dans une égale portion de vin, preſſer le tout pour en exprimer le jus, le paſſer, le donner à boire au bœuf, & mettre les ſommitez broyées avec du ſel ſur la bleſſure.

La Muſaraigne eſt une petite bête dont la morſure eſt venimeuſe ; on la trouve à la campagne ; elle reſſemble à une Taupe : lorſqu'un bœuf en a été mordu, il devient érené ; la playe s'enfle & devient mortelle, ſi on n'y remédie promptement.

Pour cela, il y en a qui prennent une aléne d'airain, en percent la partie bleſſée & la frottent avec du ſavon trempé dans du vinaigre.

D'autres prennent la Muſaraigne, la jettent dans de l'huile & l'y laiſſent mourir & macérer quelque temps, puis la broyent, ils en frotent la morſure.

Quand on n'a point l'animal même, on prend du cumin, on le broye avec poix réſine & vieux-oing ; on en fait un emplâtre qu'on applique ſur le mal ; mais ſi l'enflure vient à ſupuration avant que d'être diſſoute, il faudra y

appliquer le feu pour ôter tout ce qui paroîtra infecté, puis la froter avec de la poix résine & de l'huile d'olive.

Quelques-uns prennent une Musaraigne vive, ils la mettent dans de la terre à Poitier & la font sécher ainsi; étant séche, ils la pendent au cou des bœufs; on tient que cette espece de talisman empêche qu'ils ne soient piquez des Musaraignes.

Mal des yeux. Lorsque les bœufs ont les yeux enflez, on leur met dessus de la farine de froment détrempée clairement avec de l'eau & du miel. S'il paroît quelque blancheur en l'œil, on le guérit avec sel ammoniac pulverisé, mêlé avec du miel; ou bien, on prend de la poudre du poisson qu'on appelle Seche, & on en souffle dans la partie malade; ou bien encore, prenez poudre de benjoin demie-once, cinq onces de sel ammoniac, battez le tout & frottez-en l'œil du bœuf: la racine de cette plante pilée avec huile de lentisque, opére le même effet.

Lorsque les yeux lui pleurent, on prend de la farine d'orge cuite au four, on la met dans de l'eau & du miel, & on en frote les yeux du bœuf: la graine de panais sauvage mêlée avec miel & suc de raifort sauvage, est encore fort bonne pour ce mal.

Sangsuë avallée. Il arrive souvent qu'en beuvant, un bœuf avalle une sangsuë, ce qui l'incommode beaucoup. Les sangsuës ont coûtume de se jetter à la bouche & de s'attacher au palais de l'animal quand il boit en quelque lieu où il y en a; ou bien le Bœuf l'avalle en beuvant, pour lors elle s'attache à l'orifice de l'estomac qui le gonfle de maniere que le bœuf ne peut avaller de nourriture; quoique ce petit reptil soit extrémement foible, il ne laisse pourtant pas d'affoiblir beaucoup ce fort animal: quand une sangsuë est attachée au palais, on prend une feüille de figuier ou un morceau de drap rude & on la détache; mais quand elle est descenduë dans l'estomac, ce n'est qu'à force d'huile d'olive ou de noix mêlée avec de l'eau, que l'on fait avaller à l'animal qui fait détacher & mourir la sangsuë. Quelques-uns font avaller au bœuf de la saumure; d'autres du vinaigre chaud.

Antidote experimenté pour toutes sortes de Bestiaux.

Prenez de la racine d'angelique & graine de geniévre, de chacune deux poignées; faites-les sécher & les pulverisez finement; mêlez-y une poignée de feüilles de rhuë toute verte & deux têtes d'ail; ajoûtez-y du miel suffisamment; battez le tout ensemble & l'incorporez bien, puis donnez au bœuf de cet antidote la grosseur d'un œuf de pigeon dans une chopine de vin rouge tout chaud: on en donne pareille dose aux chevaux, & gros comme une noix aux bestiaux de médiocre taille, dans un verre de vin seulement.

On peut se servir de ce reméde comme on se sert du mitridate, de la thériaque ou de l'orviétan: il est spécifique contre le mauvais air & le poison; il est également souverain pour les hommes. Si on en met sur un charbon de peste, il le fait venir à matiere; il est encore merveilleux contre les morsures des bêtes venimeuses: on prétend aussi qu'il est bon pour les chiens enragez.

Reméde spécifique contre la maladie des Bestiaux.

Il y a eu des années si fatales aux bestiaux, qu'on en a vû périr en grande

quantité, de toutes especes & en toutes sortes de païs. Cette generale & funeste mortalité a fait faire bien des recherches & des expériences : le reméde que voici a réüssi.

Il faut d'abord visiter les bestiaux deux ou trois fois par jour, faire nettoyer leurs étables & les parfumer avec de l'encens ou du geniévre ; on frote aussi leurs auges & leurs rateliers, & on les lave avec de l'eau dans laquelle on aura mis trèmper des herbes odoriferantes.

Cela observé, si on voit qu'il se forme à la racine de la langue de l'animal une espece d'abscès qui la couperoit en vingt-quatre heures ; on ratisse ce mal avec un coûteau ou une cuilliere d'argent, ensuite on la lave d'une liqueur dont voici la composition.

On prend du vinaigre dans lequel on laisse tremper de l'herbe imperiale ; on y ajoûte du sel & du poivre, & on s'en sert.

Mais si le bœuf ou la vache qu'on examine se trouve attaqué intérieurement d'une certaine maladie appellée *Palonid*, on prendra une demie-once d'aloës, un quart d'once de foye d'antimoine concassé ; on mêlera le tout & on le fera avaller au bœuf malade avec une corne. Il faut en donner une once aux bœufs ou vaches, sept gros aux veaux d'un an, six gros aux autres qui sont plus jeunes, quatre gros à un mouton, & aux Agneaux à proportion.

L'Herbe aux Vaches, qui est la même que l'*ellebore noir*, est quelquefois seule suffisante pour guérir la maladie des bestiaux. On fait un trou à la peau qui pend au gosier des bœufs & des vaches ; on passe de l'herbe aux vaches à travers de ce trou, on la lie avec de la ficelle, & on la laisse jusqu'à ce qu'il en coule quantité d'eau & de pus qui entraîne la maladie avec soi. Quand il ne s'y fait point de tumeur & de supuration, c'est une marque de mort.

Autres remédes contre la maladie des Bestiaux.

Depuis quelques années, les maladies sur les bestiaux ont causé tant de désordres dans divers Etats de l'Europe, que je crois rendre un service utile au public de lui communiquer la recette de quelques remédes dont on a fait de très-heureuses expériences.

Sur la maladie des Bestiaux, qui se déclare par un bouton sous la langue.

Prenez deux onces d'Impératoire, deux onces d'Angelica la boëme & une petite poignée d'herbe nommée la rhuë ; mettez le tout dans un pot de vin, faites-le boüillir jusqu'à diminution de moitié, ensuite jettez-y demie-livre de poudre cordiale ; quand cette liqueur sera refroidie jusqu'à n'être que tiéde, donnez-la à la bête malade ; il faudra auparavant lui bien laver la langue avec du vinaigre.

On s'est encore servi utilement dans les endroits où la contagion a fait tant de ravages, d'Assa-fœtida qu'on a fait infuser dans le vinaigre avec l'ail, le sel & le poivre, pour laver la langue des bœufs & des vaches ausquels il survenoit une espece d'abscès à la racine de la langue, qu'on avoit soin auparavant de ratisser avec une cuilliere, & on la lavoit ensuite avec cette infusion.

Quelques-uns ont observé de mettre un morceau d'Assa-fœtida dans un trou

fait à l'auge ou au ratelier des étables, près de l'endroit où on attache le bétail; ou bien, de froter les auges avec la lotion précedente : on a aussi fait entrer cette drogue dans la poudre thériacale & l'orviétan qu'on a fait preparer pour ces maladies.

Sur la maladie qu'on nomme Lente, qui est une espece de flux-de-sang.

Il faut prendre une grosse poignée de l'herbe nommée la verveine, la faire boüillir dans un pot de vin jusqu'à ce qu'il soit réduit à moitié: on fera prendre cette boisson à la bête malade le plus chaud qu'on pourra: Si-tôt après on lui fera manger un picotin de seigle; il faudra bien couvrir la bête, & ne lui donner rien à manger que deux heures après le reméde.

De la Rage.

Pour guérir de la rage quelque animal que ce puisse être, il faut d'abord, s'il y a plaïe entammée, commencer par la bien nettoyer avec quelque ferrement, la bien laver avec du vin & de l'eau tiéde où on aura mis une pincée de sel.

Cela fait, prenez de la sauge, de la rhuë & des marguerites sauvages, une pincée de chacune; joignez-y quelques racines d'églantieres, ou bien, de la scorsonére, autrement dit salsifix d'Espagne; broyez ces racines; ajoûtez à tout cela cinq ou six gousses d'ail & une pincée de gros sel; pilez le tout jusqu'à consistance de marc.

Prenez de ce marc, appliquez-le sur la plaïe en forme de cataplasme, & prenez garde que si la plaïe est profonde, il faut y faire distiller du jus de ce marc, puis envelopper la plaïe jusqu'au lendemain.

Après ce premier appareil, il y restera du marc environ la grosseur d'un œuf qu'on imbibera d'un verre de vin blanc ou rouge, il n'importe, en broyant le tout ensemble dans un mortier; ensuite on exprimera le suc en le passant par un linge; ce suc sera pris à jeun en breuvage par le bœuf; après la prise, on lui lavera la bouche avec du vin seulement, & on ne lui donnera point à manger que trois heures après.

Pendant neuf jours, on mettra de ce marc sur la plaïe, & chaque jour on fera prendre de ce suc à l'animal mordu.

Il arrive ordinairement qu'au bout de ces neuf jours, la plaïe n'est point refermée; mais pour lors il n'est plus question que de la traiter comme une plaie simple.

Autre reméde contre la Rage, fort éprouvé pour les hommes & pour les bêtes.

Prenez la coquille de dessous d'une huitre à l'écaille *mâle*; c'est-à-dire, de celle dont le poisson a un bord noir & dont l'écaille a en dedans des marques qui sont noires quand l'huitre est vieille, & qui sont jaunes quand l'huitre est encore jeune; faites-la calciner au feu ou au four, jusqu'à ce qu'elle se rompe sans effort, réduisez-la en poudre impalpable, & si vous le pouvez, passez-la au tamis; faites-la prendre ensuite au malade.

Il y a trois manieres de donner ce reméde.

La premiere & celle qui agit le plus promptement, est de le donner en bol comme le quinquina; en mettant cette poudre simplement dans du pain à

chanter moüillé, & en multipliant les bols à proportion de la facilité avec laquelle le malade pourra les avaller.

La ſeconde eſt de le donner dans du vin blanc.

La troiſiéme eſt de battre cette poudre dans quatre œufs frais, & en faire une aumelette que vous cuirez avec de l'huile, & non avec du beurre qui empêcheroit abſolument l'effet ; faire manger cette aumelette au malade ſans pain & ſans boire.

La doſe ordinaire pour ceux qui ſont dans l'accès, eſt le poids de ſix gros pour la premiere fois, qui doit ſe donner au malade le plus promptement qu'il eſt poſſible ; les deux jours ſuivans il faut lui en donner quatre gros à jeun, & qu'il ne mange que trois heures après.

La doſe pour ceux qui ſont mordus à ſang & pour ceux qui ont été à la mer & qui n'en ont point été guéris, eſt le poids de quatre gros pour chacun des trois jours ; il faut le donner au malade le premier jour au moment qu'il ſe préſente, les deux autres jours à jeun, & qu'il ne mange que trois heures après l'avoir pris.

Quand on n'a été que pincé, lêché ou éraflé, ou qu'on ſe trouve dans une grande crainte, qui eſt ſouvent auſſi dangereuſe que la morſure à ſang, la doſe n'eſt que le poids de deux gros, & on ne doit en prendre qu'une ſeule fois.

La doſe pour les animaux doit ſe proportionner à leur groſſeur, & leur être donné avec quelque choſe qu'ils aiment, pourvû qu'il n'y ait point de beurre ; l'effet en ſeroit plus prompt, ſi on pouvoit leur faire avaller cette poudre avec de l'eau ou du vin.

Je ſouſſigné Prêtre, Docteur en Theologie, Adminiſtrateur des Sacremens aux Malades de la Paroiſſe de S. Euſtache de Paris, certifie que j'ai un très-grand nombre d'experiences de ce reméde depuis vingt ans, ſans que j'aye jamais ſçû qu'il ait manqué perſonne. Fait à Paris ce premier Avril mil ſept cens ſeize.

Signé THOREAU.

Quand on fait prendre ce reméde aux chiens, on leur ôte les œufs, & on employe ſeulement l'huile d'olive pour y mettre la poudre d'écaille.

A l'égard des chevaux, bœufs & vaches, il faut la poudre de quatre à cinq écailles avec huile d'olive, & faire le reſte comme pour l'homme.

Il eſt bon de faire proviſion de cette poudre d'écailles & d'en faire beaucoup calciner, afin d'en avoir toujours en réſerve, ſur-tout aux païs où ces écailles ſont rares ; la poudre ne s'en corrompt point.

CHAPITRE II.

Du Laitage.

JE parle du laitage immédiatement après les Bêtes à cornes, parce que ce ſont elles qui en donnent le plus ; & quoique ce ſoient les vaches qui fourniſſent preſque ſeules les Laiteries, cependant je fais ici un Chapitre ſéparé

du Laitage, parce que c'eſt une matiere uſuelle & importante à l'Economie champêtre, qui s'étend même ſur d'autres bêtes que ſur les vaches; car les brebis, les chévres & autres fourniſſent auſſi de quoi garnir la Laiterie; c'eſt pourquoi ce Chapitre-ci eſt general, & les regles qui y ſeront expliquées doivent être obſervées pour toutes ſortes de laitages.

Ce Chapitre renfermera quatre Articles: le premier ſera pour la ſituation, les uſtenciles & les ſoins géneraux de la Laiterie: le ſecond pour le lait: le troiſiéme pour le beurre: & le quatriéme pour les fromages.

ARTICLE PREMIER.

De la Laiterie.

Elle doit être, comme nous l'avons dit ailleurs, ſituée & bâtie ſi à propos, qu'elle ſoit chaude l'Hyver & fraîche l'Eté, afin que le laitage s'y conſerve malgré les chaleurs & les gelées; on la tiendra bien nette, bien fermée, bien enduite de mortier & blanchie; les tables & autres uſtenciles doivent être ſouvent lavez; la fenêtre par où doit venir le jour & l'air néceſſaires pour y travailler & diſſiper le mauvais goût que le laitage cauſe à la longue, garni d'un bon treillis à petites mailles, enſorte que les chats, les rats ni aucune ordure n'y puiſſent faire tort; il eſt bon qu'il y ait auſſi un évier bien propre & bien coulant pour laver les uſtenciles & jetter toutes les ſaletez.

Nous ſuppoſons qu'avec cela la Laiterie eſt garnie de tables, ais, terrines & pots de différentes grandeurs, de baquets & de tous les autres uſtenciles néceſſaires aux différentes façons du laitage, telles que ſont une ou deux barattes, qui eſt le bari à bâttre le beurre, haut de deux pieds, large par le bas & étroit par le haut, garni de ſon couvercle percé d'un trou au travers duquel paſſe la batte-beurre (les pauvres gens s'en paſſent & battent leur beurre avec la main dans de grands pots de terre) des claies, des écliſſes qu'on appelle autrement chazerets, caſerons ou cornes, c'eſt-à-dire, de petites cages ou petits moules, ſoit de bois, ſoit de terre, dont le fond eſt d'ozier ou percé à petits trous pour faire ſécher les fromages, & en laiſſer écouler le lait clair; des cuilliers pour dreſſer le lait, celles de bois ſont plus propres que celles d'airain ou de fer; des couloirs qui ſont des eſpeces d'écuelles rondes dont le fond eſt percé pour couler le lait au travers d'un linge qu'on met deſſus; des cages d'ozier à deux étages, hautes de deux pieds ſur un pied & demi de diametre, pour ſuſpendre à l'air & y mettre égouter les fromages, &c.

Il faut choiſir, pour avoir ſoin du laitage, une ſervante de confiance qui ne peut pas être trop propre ſur elle & ſur tout ce qui l'approche, ni laver & balayer trop ſouvent la Laiterie & les uſtenciles qui y ſervent, afin de garantir le laitage de toute ordure, mauvaiſe odeur, araignées, &c.

ARTICLE II.

Du Lait.

Tout le monde ſçait le profit que le lait produit comme aliment ordinaire, ſoit

ſoit lait ou crême, comme aſſaiſonnement, comme reméde, comme beurre & comme fromage.

Subſtance, ſortes & choix du Lait.

Il eſt plus ou moins propre à ces differens uſages, ſuivant le plus ou le moins des trois ſubſtances qui le compoſent, la butireuſe, la caſeuſe & la ſereuſe; elles ſe ſéparent & on les diſtingue aiſément, pourvû que le lait ait eu du repos; & c'eſt à peu près ce qu'on appelle la crême, le caillé & le petit-lait.

Nous avons le lait de femme, celui d'âneſſe, de chévre, de brebis, de vache, de cavale, de chameau & de truïe; ils ſont tous en uſage, à la réſerve du dernier; mais il ſuffit de les renſeigner: il ne s'agit ici que du lait de vache. C'eſt le plus agréable & le plus en uſage de tous en alimens; la partie butireuſe y domine plus que dans aucun autre; c'eſt pourquoi il eſt épais & gras, il adoucit en rafraichiſſant, il nourrit & il rétablit les parties ſolides.

Le lait a différens dégrez de bonté, ſuivant les ſaiſons, ſuivant l'âge des bêtes qui le fourniſſent, ſuivant l'âge du lait même, & ſelon la qualité & la quantité de la nourriture, & les endroits où elle ſe prend.

Le lait du Printemps, particuliérement celui du mois de May, eſt le meilleur & le plus ſouverain, parce que les animaux vivent alors en abondance d'alimens plus humides & plus ſucculens; celui de l'Eté eſt encore très-bon à cauſe de la bonté des herbes.

Quand l'animal eſt dans ſa vigueur, ſon lait eſt mieux conditionné & plus cuit que quand il eſt trop jeune ou trop vieux, parce que dans le premier état ſon lait eſt trop crud & trop ſereux; & dans le ſecond, il eſt trop ſec & peu crêmeux.

Le lait d'une vache qui a nouvellement vêlé, ne vaut rien ni cuit, ni crud, ni en beurre, ni en fromage.

Même en general, tant qu'une vache eſt tettée, ſon lait ne vaut rien, & il faut qu'il ait ſix ſemaines au moins. Il faut de même ceſſer de tirer la vache ſix ſemaines ou deux mois avant qu'elle vêle.

On dit que les vaches noires donnent de meilleur lait que les autres; & que celui des animaux qui ont double rangée de dents ne ſe caille jamais dans le corps.

Le lait des vaches qui paiſſent dans des lieux aquatiques, eſt moins bon, moins épais & en plus petite quantité que celui de celles qui pâturent dans des endroits élevez & découverts.

Le lait des animaux incommodez ou mal-ſains ou qui ſont en chaleur, ne vaut rien.

On remarque même que les vaches, pour donner de bon lait, ne doivent pas être ni trop jeunes ni trop vieilles; il faut auſſi qu'elles ne ſoient point ſauvages ou coureuſes; mais paiſible tant aux champs qu'à l'étable, & que leur lait ne ſoit pas ſujet à tourner.

Au reſte, pour en avoir de bon & en abondance, il faut bien nourrir la bête & lui faire prendre de l'exercice ſans fatigue.

Comment connoître le bon Lait.

Le meilleur eſt celui qui eſt blanc, qui a l'odeur agréable ou qui n'en a point; qui a la ſaveur douce, ſans amertume, ſans apreté, ſans ſalure; la conſiſtance ni trop épaiſſe, ni trop claire; enſorte que la goutte que vous mettrez ſur vôtre ongle y conſerve ſa rondeur ſans couler. Le lait qui tire ſur le jaune, ou celui qui verdit & noircit, ne vaut rien & n'a point de corps, non plus que celui qui eſt bleüâtre: il faut même ſe défaire des Vaches qui le donnent tel, à moins qu'on ne tende plus à l'abondance qu'à la bonté du lait.

Soins néceſſaires pour traire, repoſer, écrêmer & conſerver le Lait.

La Servante chargée du ſoin de la Laiterie, lavera bien les tétines des Vaches avant que de les traire; & après avoir jetté dans l'Etable l'eau avec laquelle elles les aura lavées, elle les traïera auſſi-tôt dans des chaudrons ou pots bien propres; ſur le champ elle coulera le lait tout chaud dans les terrines à travers d'un linge bien blanc & moüillé, mis ſur la couloire, pour en ôter toutes les ſaletez; & elle le laiſſera repoſer pendant vingt-quatre heures ou environ, plus ou moins ſelon les ſaiſons: car l'Eté le lait tourne bien vîte, c'eſt pourquoi on ne ſçauroit le mettre alors dans un lieu trop frais; il faut auſſi éviter que le froid ne le faſſe cailler trop tôt pendant l'Hyver, & pour cela mettre dans la laiterie quelque poëllée de feu, ou mettre les terrines dans le four après le pain ôté, ou près du feu, pour que la chaleur faſſe monter la créme au deſſus. Dans les ſaiſons temperées de l'Automne & du Printemps, on peut le garder davantage & l'air n'eſt plus à craindre. Comme la chaleur épaiſſit le lait, & que le froid l'aigrit, dans les ſaiſons temperées on peut le garder juſqu'à trois jours dans un lieu auſſi temperé & propre, il eſt bon de le remuer ſouvent avant que de le mettre repoſer.

Il vaut pourtant mieux ne pas le laiſſer repoſer plus d'un jour, ſur tout hors de l'Hyver; le plûtôt eſt le meilleur, pour en tirer ſoit créme, beurre, jonchées, fromages, mégue ou autres profits champêtres.

En Hyver que les Vaches ont peu de lait, ſoit à cauſe du froid, ou faute de pâture, ou parce que les Vaches ſont ordinairement pleines en ce temps-là, on peut amaſſer trois ou quatre traites enſemble, pour ne point tant embaraſſer de terrines, cela ne fait point de tort au lait.

Il ne faut néanmoins jamais mêler le lait d'une Vache qui a vêlé depuis un mois, parce qu'il n'eſt bon, comme je l'ai déja dit, ni en beurre ni en fromages, il eſt même dangereux ſi on le prend cru.

Quand le lait eſt repoſé, & un peu refroidi, on en va lever la créme avec une grande cuillier bien nette & on la met dans un pot bien propre, juſqu'à ce qu'on l'employe.

Les parties butireuſes du lait ſont la créme & le beurre; & les parties caſeuſes font les fromages: c'eſt pourquoi le lait qui donne le plus de créme, rend le plus de beurre & fait les fromages moins bons; au lieu que celui qui ne rend gueres de créme, & qui par conſequent conſerve ſa graiſſe, eſt meilleur pour les fromages que pour le beurre.

L'Economie veut pourtant que l'on tire plus à la créme qu'au fromage, puiſqu'il ne fait pas tant de profit que la créme & le beurre. Nous parlerons des

crémes en traitant de la cuisine. Les Bas-Normans font boüillir du lait avec des oignons & de l'ail, & le gardent dans des vaisseaux pour leur usage, ils appellent cela du Serat ou lait-aigre.

Le lait se divise ordinairement en trois substances, le beurre, le fromage ou caillé, & le petit lait ou lait clair qui ne sert gueres qu'en medecine.

ARTICLE III.

Du Beurre.

Comme le beurre est la créme du lait, qui à force d'être foulée & battuë, s'est dépoüillée de la sérosité qu'elle contenoit & a pris une consistance plus épaisse, plus le lait contient de parties huileuses & grasses, plus il fournit de beurre: c'est pourquoi on en retire davantage de celui de Vache que de tout autre. Le lait le plus nouveau trait & le plus gras fait le meilleur beurre; & il faut environ dix livres de lait pour faire deux livres & demie ou trois livres de beurre.

Pour le faire, il ne faut que beaucoup de propreté, & quelquefois un peu de patience; il n'y a qu'à mettre dans la barate toute la créme qu'on a levée dessus le lait, ou le lait même sans l'avoir écrémé; & l'y bien battre avec la batte-beurre, jusqu'à ce qu'il s'épaississe en masse; on prend cette masse qui est le beurre, on la lave bien proprement dans une terrine pleine d'eau claire, & on la met en motte ou en pains de telle grosseur & forme que l'on veut.

La barate est un vaisseau fait de douves ou de terre cuite, large d'en bas, & assez étroit par le haut: on le couvre d'une espece d'écuelle de bois percée d'un seul trou, au travers duquel on passe le manche du bâton qu'on appelle batte-beurre, parce que c'est avec ce bâton qu'on fait le beurre à force de battre & de broüiller les parties du lait.

Dans les pays de pâcages où il se fait beaucoup de beurre, au lieu de barate & de batte-beurre; on le fait dans des petits barils de forme cilindrique posé horisontalemeut sur deux pieux de bois, qu'on tourne avec une manivelle de fer dont la branche traverse & porte tout le baril.

Le beurre étant ainsi fait & bien lavé, celui que vous voudrez manger ou vendre frais sera enveloppé d'un linge blanc, & porté au frais dans la Laiterie: quant à celui que vous voudrez garder, il faudra sur le champ le saler ou le fondre, comme nous le dirons ci-après; s'il étoit refroidi & durci, il ne seroit pas si bon & ne se manieroit pas si aisément. C'est ainsi qu'en Bretagne, en Normandie & en Flandre on fait les beurres exquis qui nous viennent à Paris; les beurres fins se mettent dans de petits pots de grais, & les beurres de provisions dans des longs vaisseaux de grais ou dans des *Tinettes*, qui sont des vaisseaux de douves faits exprès qui sont plus larges en haut qu'en bas.

Dans les Indes le beurre se fait dans le premier pot qui tombe sous la main: on fend un bâton en quatre, on l'étend à proportion du pot où est le lait; ensuite on tourne ce bâton en divers sens par le moyen d'une corde qui y est attachée, & au bout de quelque temps le beurre se trouve fait.

On fait du beurre non seulement de lait de Vaches, mais encore de lait de Brebis & de Chévre; & même de lait de Cavalle & d'anesse, autrefois on brûloit du beurre dans les lampes au lieu d'huile: il en tient encore lieu dans les salades en Boullonois.

Lait de Beurre.

Après qu'on a fait le beurre, il reste le lait de beurre, que les uns appellent *Battis*, d'autres lait *Ribotté*, ou simplement *Babeurre*, ou *Mégue*; il en coule aussi des fromages à mesure qu'ils s'affermissent & se séchent. Ce *Serum* ou *Petit-lait* est fort rafraîchissant & humectant; on s'en sert communément pour nourrir le bétail, sur-tout les Cochons & les Chiens. Les pauvres gens s'en servent aussi en temps de cherté, en le faisant un peu boüillir.

Pour faire le Beurre promptement.

Le beurre est quelquefois si long-temps à se prendre dans la barate, qu'on perd patience à le battre; pour qu'il s'épaississe promptement il n'y a qu'à y mettre du lait de vache tout nouvellement trait & encore chaud.

Ou bien si c'est le grand chaud ou le grand froid, qui empêche que la créme ne s'épaississe (car les chaleurs & les froidures sont également contraires à la coagulation) il faut battre le beurre l'hyver auprès du feu, mais pas trop près, pour qu'il ne fasse qu'échauffer & animer les parties butyreuses sans les cuire; & l'Eté il n'y a qu'à tremper de temps en temps la batte-beurre dans une terrine pleine d'eau fraîche & claire, pour rafraîchir & lier les parties huileuses & grasses du lait que la chaleur a émoussées.

Quelquefois aussi, la cause de ce que le beurre ne se fait qu'avec bien de la peine, est dans la mauvaise qualité du lait, qui a trop peu de parties butireuses & trop de serosité. En ce cas ce n'est que la patience & le lait trait tout chaud, qui peut faire lier le peu qu'il y a dans ce lait de parties crémeuses & liantes, ou bien il faut se défaire de la Vache qui donne un lait d'un acabit si sec & si séreux: car au reste il y a de l'imagination, & si l'on veut de la superstition, à croire, comme faisoient jadis quelques bonnes vieilles, qu'une bague d'or ou une piece d'argent jettée dans la barate, fait épaissir le lait en beurre.

Choix de Beurre.

On en juge par le goût, par la couleur & par la saison.

Celui du mois de May est le plus estimé & le meilleur; celui d'Eté fait entre les deux Nôtre-Dames vient ensuite; celui du commencement de l'Automne & les autres vont après.

Il faut le choisir d'une saveur & d'une odeur douces & agréables.

Quant à la couleur, celui qui est naturellement jaune & qui n'est point d'un jaune trop foncé, est le meilleur; mais il ne faut pas tout-à-fait s'en fier à la couleur, il faut y goûter; car on teint le beurre en jaune avec des barbottes, ou du safran. Ce jaune est pourtant aisé à distinguer du jaune naturel du beurre, parce que le jaune artificiel est bien plus foncé que le naturel.

Quand on fait le beurre, on y met aussi du suc de souci ou du suc de coqueret; le beurre ainsi préparé est fort aperitif & ne peut être que fort sain.

Le jaune pâle est encore assez bon; & le beurre blanc ne vaut rien, il n'a ordinairement ni onction, ni saveur, ni odeur.

On doit outre cela, choisir le beurre le plus frais battu qu'il se pourra, plus il est nouveau, plus il est agréable, salutaire & moins il en faut.

Pour servir le beurre proprement.

Comme le beurre servi en masse n'a point de grace sur une table, & que bien des gens aiment qu'il ait un petit goût d'amande, on le mêle avec quelques amandes bien pilées, puis on le passe à travers une étamine, & on le file dans une seringue de bois faite exprès dont le bout sera fermé par une plaque de fer percée de differens trous, afin que le beurre passant à travers en prenne les figures differentes. Au lieu de seringue on peut se servir d'une passoire de bois; d'autres se servent d'une grosse serviete claire qu'ils attachent par un bout à un crochet de fer, mettent le beurre dedans & le font filer à travers la serviette en la tordant; puis le dressent en rocher sur une assiete: quelques-uns mettent dessus, des fleurs de buglose dans la saison; d'autres le filent sans amandes & y mettent un peu de jus d'ail, pour ceux qui l'aiment, avec du sel blanc bien menu.

J'ai déja dit que quand on veut conserver le beurre, on le sale ou on le fond.

Du Beurre salé.

Le sel donne du goût au beurre & il le conserve, parce qu'il en bouche les pores & empêche l'air d'y entrer & d'en desunir les principes; sans cela il devient acre, huileux & desagréable.

Les beurres de May & de Septembre sont ceux dont on fait ses provisions: on appelle beurres fins ou beurres d'herbe, ceux qui sont faits dans le temps que les Vaches sont en pleins pâturages & sans se nourrir de fourrages.

Pour saler le beurre, le plus frais est le meilleur & le plus aisé à manier. Prenez-en environ deux livres à la fois, étendez-le avec un rouleau sur une table bien nette, ou dans un de ces baquets bas & larges, dont bien des gens se servent pour paîtrir le pain: Faites-y de ce beurre une abaisse épaisse d'un doigt, saupoudrez-la de sel égrugé, ensuite pliez le beurre en trois ou quatre, paîtrisez-le bien pour que le sel pénétre par tout; étendez-le de nouveau, salez-le une seconde fois, & paîtrissez-le de même; & quand en le goûtant vous le trouverez assez salé, il n'y a plus qu'à le mettre dans des tinettes ou dans des pots de grais bien échaudez, sur un lit de sel dans le fond. Vous salerez ainsi tout vôtre beurre de suite: & en le mettant dans la tinette ou dans le pot de grais, il faut l'y bien presser, pour qu'il n'y ait point de vuide & que tout soit en masse; quand le pot est plein à quelques doigts près du bord, il faut y répandre de la saumure, c'est-à-dire du sel fondu dans de l'eau, & la renouveller de temps en temps, sans quoi le beurre ne se conserveroit pas. Il faut couvrir le pot de quelques doubles de papier propre, & mettre le beurre dans un lieu frais & hors de l'atteinte des chats, des rats & des souris.

Pour saller le beurre on se sert indifferemment de sel gris ou de sel blanc.

Le sel blanc est ordinairement plus propre & fait une saumure plus belle à la vûë que le sel gris: mais aussi le dernier donne moins d'acreté au beurre, & il sale un tiers plus que le blanc: au reste il n'y faut point épargner le sel. On met ordinairement une livre de gros sel sur douze livres de beurre: comme le sel ne gâte rien; mettez-en toujours plus que moins, sur-tout quand le beurre est de lait de Vaches qui ont pâturé dans des païs marécageux; de même s'il est fait pour être gardé long-temps, ou pour être transporté, il y faut beaucoup de sel, afin qu'il ne tourne point à la graisse.

Du Beurre fondu.

Le beurre afiné ou fondu eſt fort bon pour les fritures, entremets, patiſſeries & même pour les ſalades au lieu d'huile ; & les bonnes ménageres doivent d'autant plus l'eſtimer, qu'il n'y a pas à craindre qu'on le mange ſur le pain en leur abſence comme on fait le beurre frais ou ſalé.

Pour en fondre comme pour en ſaler, il faut le choiſir frais & de bon goût, & le prendre du mois de Mai ou de Septembre ; mettez ce que vous en voudrez fondre, dans un chaudron ſur un feu clair, modéré & toûjours égal ; quand il commence à fremir, remuez-le avec l'ecumoir pour empêcher qu'il ne leve, & le continuez à faire boüillir modérément juſqu'à ce qu'il ſoit cuit ; & quand il l'eſt retirez le chaudron de deſſus le feu ; laiſſez-le un moment repoſer, & vous voyez s'il eſt clair comme de l'huile juſqu'au fond ; pour lors écumez-le bien & ſans broüiller le fond qui ſera le plus groſſier, & que vous employerez aux potages du commun, vous retirerez du chaudron tout le bon beurre cuillerée à cuillerée & le mettrez dans des pots de grais bien lavez ; laiſſez-l'y refroidir, bouchez-les enſuite & ſerrez-les comme le beurre ſalé.

Le beurre fondu peut ſe garder bon deux ans entiers, quoiqu'on n'y mette point de ſel, parce qu'il eſt purifié par le feu.

ARTICLE IV.

Des Fromages.

Comme le fromage n'eſt autre choſe que le caillé du lait ſéparé du *Serum*, & endurci par une chaleur lente ; on doit le regarder pour ſa façon ou pour ſes effets, comme la partie du lait la plus groſſiere & la plus compacte.

De quels laits ſe font les Fromages.

On tient que le lait des bêtes qui ont une double rangée de dents, & de celles qui ont plus de quatre tetaſſes, ne peut faire de fromage ; & que celles qui n'ont que deux tettes ſont les meilleures.

Le fromage fait avec le lait de Vache eſt celui dont nous nous ſervons le plus ordinairement ; il eſt d'un goût fort agréable & nourrit beaucoup.

On prétend pourtant que le fromage de lait de Brebis, ſe digere plus aiſément, mais qu'il ne nourrit pas tant, parce qu'il n'eſt pas d'une ſubſtance ſi groſſiere ni ſi compacte, ayant beaucoup de parties caſeuſes & butireuſes qui le rendent épais & gras.

On fait encore des fromages de lait de Chévre, & on les appelle des Chevrets ; mais ils ſont plus en uſage dans le païs Breſſan en Italie qu'en France ; ils ſont ici peu eſtimez, quoiqu'ils ſe digérent aſſez aiſément, parce que le lait de Chévre a peu de ſéroſitez & ſe caille facilement.

Ces differentes qualitez des laits de Vaches, de Brebis & de Chévres, ont donné lieu au proverbe qui recommande le beurre de Vache, le fromage de Brebis & le caillé de Chévre : Bien des gens font du fromage de lait de Vache & de Brebis mêlez enſemble, & y mettent un peu de ſaffran avant de le paîtrir pour lui donner un peu plus de jaune ; de même on met un peu de lait de Vache avec le lait de Chévre pour que le fromage en ſoit plus crémeux.

Quand & où se font les bons Fromages.

Revenons à nos fromages ordinaires qui se font de lait de Vache ; le Printemps & le mois de Septembre sont les meilleures saisons pour le faire, & il faut choisir le lait bon & frais.

On peut faire le fromage ou avec le lait écrémé, ou sans en ôter la créme ; dans le dernier cas le fromage est beaucoup meilleur & plus agréable ; celui qu'on fait après avoir ôté la créme s'appelle fromage commun ou de ménage.

Il y a pourtant des Vaches dont le lait est si gras, qu'il faut en ôter un peu de créme pour pouvoir en faire du fromage, & on le fait encore très-bon de ce lait ainsi écrémé à demi : C'est pourquoi il est toûjours bon de faire des essais de son lait avant que de se déterminer sur l'emploi qu'on en veut faire.

Il ne s'agit pas ici de cotter tous les endroits d'où il nous vient de bons fromages, ni d'enseigner la maniere dont chacun s'y prend pour le faire ; chaque fromage a son mérite, & chaque païs chaque guise. Le fromage de *Brie* qui est si commun à Paris est fort gras, & se fait dans de grandes éclises plates & larges : les Provinces de Languedoc, de Provence, de Bretagne, de Normandie, de Bresse, de Forest, & de Flandres nous en fournissent chacun leurs sortes qui sont très-bonnes.

Grenoble en Dauphiné fournit le *Sassenage* qui est par petits pains ronds & épais de quatre à cinq pouces, du pois de quatre à huit livres; il doit n'être point trop vieux, avoir la pâte persillée, c'est-à-dire parsemée de veines bleüâtres, & d'un goût agréable quoiqu'un peu piquant. Le *Rocfort* de Languedoc se fait de lait de Brebis : il est plat & rond comme un gâteau, épais de deux pouces au plus : il y en a du poids depuis quatre jusqu'à huit livres : il doit être persillé & d'un goût agréable & doux. Roanne en Forest donne de petits fromages gras, à côte rougeâtre qui sont de lait de Vache, & que l'on nomme *Fromage de Roche* : ils sont ronds & épais, & pesent environ deux livres ; les plus nouveaux sont les plus estimez. La Franche-Comté fournit les *Vachelins* qui contrefont les Gruieres de Suisse. Ceux d'Auvergne imitent les fromages d'Hollande : cette province de France en donne en quantité, des gros & des petits qui sont tous de lait de Vache ; ces bêtes y sont, surtout dans les montagnes de Salers, si fécondes en lait ; qu'ordinairement on rend par année aux proprietaires de chaque Vache deux quintaux de fromage, qui se vend communément treize livres le quintal : Les gros fromages d'Auvergne pesent trente à quarante livres, & se nomment ou *Quantal* du nom de la montagne où il s'en fabrique le plus, ou *Tête de moine*, à cause que la forme en est haute & ronde : le petit fromage d'Auvergne est presque quarré, & pese depuis dix jusqu'à vingt livres, il en sort peu de la province. Le bord de la Flandre fournit les Marolles & les Dauphins : La Normandie, les Ponts-l'Evesque, les Ponteaux-de-mer, & les Angelots du païs de Bray, qui sont faits ou en cœur, ou en rond applatis, & quelquefois double. Le *Semonée* est un fromage persillé blanc & gras. L'Italie fournit les *Parmesans* & les *Breßans*.

Tous ces fromages sont bons & de grand débit : mais il suffit ici de dire la maniere generale pour en faire, chacun raffinera suivant son goût ou suivant l'usage du païs.

Comment se fait le fromage.

Il n'y a qu'à faire cailler le lait, le saler, le faire sécher & affiner, plus ou moins, suivant qu'on le veut manger moû, sec ou affiné ; sur tout, que la personne qui fera les fromages, soit bien propre, & n'ait ni gale ni mains suantes, ni aucune incommodité naturelle ou accidentelle ; cela empêcheroit le fromage deprendre & le rendroit œilleté, crevassé & mal-propre. Les Auvergnats qui font grand cas de leurs fromages, ne les font faire que par de jeunes garçons bien sains & bien propres.

Pour faire cailler le Lait.

On se sert presque toujours de la présure pour faire cailler le lait : j'entends de la présure de veau ; car les caillettes d'agneau, de chévreau & de levreau, ont aussi leur présure, mais elle n'est point si bonne ni si en usage à beaucoup près. On caille aussi le lait avec de la graine de chardon-béni, ou de la fleur de chardon-sauvage, avec le jus de figuier qu'on fait couler en faisant une incision à l'écorce de l'arbre, ou bien encore avec le gingembre ou des œufs de brochet. Les barbes violettes des fleurs de chardons d'Espagne que l'on fait sécher comme des roses, le poivre battu, le jus de bled verd pilé, ou autres herbes fort vertes, donnent la couleur, le goût & l'odeur au lait. A Florence on se sert de fleurs d'artichaux pour le faire cailler.

De la Présure.

La présure est un lait *caillé* qui se trouve dans une espece de petit sachet qui tient à la panse du veau ou autre animal, & c'est ce qui lui a fait donner le nom de *Caillette.*

Plus on garde la présure, meilleure elle est, parce qu'elle a plus d'acide ; quoiqu'elle ait la vertu de faire cailler le lait, si on la met après qu'il est caillé, elle se dissout ; de même que si on met du sel dans le lait auparavant la présure, il en empêche l'effet, & le lait ne se prend point ; au contraire le sel endurcit le caillé quand on l'y met après la présure. La muscade rapée ou une seule goûte de vinaigre empêchent aussi que le lait ne se caille.

Pour avoir de bonne présure, prenez les caillettes d'un veau qui n'a encore été nourri que du lait qu'il a tetté, tirez-en les petits grumeaux de lait caillé que vous y trouverez, épluchez-les bien & après avoir ôté les poils que le veau peut avoir avallé en tettant, lavez ces grumeaux dans de l'eau fraîche à mesure que vous les manierez, & mettez-les dans un linge bien blanc pour les essuïer un peu : Ensuite lavez de même & raclez bien les caillettes, puis remettez-y les grumeaux, salez-les à propos, pendez le tout en l'air, & mettez un petit pot au-dessous pour recevoir l'eau salée qui en coulera ; elle est excellente pour faire cailler le lait : ne prenez de cette présure qu'au bout de quelques jours, pour qu'elle ait le temps de se faire.

Quand on veut faire du fromage, on prend un peu de cette presure, on la délaye dans une cuillier avec un peu de lait, & on la jette dans celui dont on veut faire du fromage ; il ne faut qu'une demie dragme de presure pour une bonne potée de lait.

Il se prend au bout d'une heure ou deux : le lait tout nouvellement trait ne

se caille

ſe caille pourtant pas ſi vîte que celui qui eſt froid ; de même celui qui a toute ſa crême eſt plus long-temps à ſe prendre que celui qui eſt écrémé.

Quand le froid empêche que le lait ne ſe caille, on met le pot & le lait dans une chaudiere pleine d'eau tiéde, ou ſur de la cendre chaude.

Quand le lait eſt pris, on tire le caillé avec la cuillier à écrémer, & on le dreſſe dans des écliſſes, pour lui donner la forme qu'on veut qu'il ait, & pour en laiſſer égouter le petit-lait qu'on appelle *Megue* en quelques Provinces, on le reçoit dans des écuelles de bois ou de terre, pour le donner aux cochons, à la volaille, &c. Quand les fromages ont pris corps dans les écliſſes, on les en ôte pour les ſervir ſelon qu'on les aime, mous ou égoûtez, ou bien, on les met dans les *Chaſieres* ; c'eſt-à-dire, dans les cages d'ozier faites exprès pour cela, ou ſur des ais, pour qu'ils s'affermiſſent.

De la maniere de ſaler, faire ſécher, conſerver & raffiner les Fromages.

Auſſi-tôt que le fromage a pris corps, on le ſale pour qu'il ait meilleur goût, & qu'il ſe garde mieux ; le premier jour on jette du ſel bien égrugé par-deſſus, le lendemain on le retourne & on le ſale de l'autre côté, & ainſi alternativement de jour en jour : vers le cinquiéme jour les fromages jetteront une eſpece de fleur farineuſe ; vous mettrez du ſel menu par-deſſus, & continuerez à les retourner tous les jours juſqu'à ce qu'ils s'affermiſſent : il y en a qui pendant ce temps les pélent tous les jours. Quand ils ſont fermes, on les met ſécher dans la cage ou chaſiere, ſur de la paille fraîche ou des joncs, ou ſur des ais bien propres, ou bien dans des eſpeces de Garde-mangers quarrez, garnis exprès de toiles claires tenduës bien roide ſur des chaſſis de bois. Il faut ſeulement avoir ſoin de tenir tous ces endroits bien propres, hors de la portée du Soleil, & ratiſſer les ais avec un coûteau tous les huit jours, pour qu'il ne s'y engendre point de vers ou autre vermine : pour s'en garantir les uns frottent les fromages avec de l'huile de lin ou du marc de cette huile ; d'autres mettent les fromages dans de la graine de millet ou de lin, qui les tient frais & les empêche de durcir, enſorte qu'ils ſont toujours bons à ſervir au Maître ou aux Domeſtiques, ou à être vendus. Sur-tout il ne faut point les faire ſécher précipitamment en les mettant, comme font quelques gens, dans une chambre bien fermée, dans laquelle ils allument du feu : ce n'eſt pas là les ſécher ; c'eſt ſeulement les rider & leur donner un goût, une odeur, un œil & un acide très-deſagréables.

Vos fromages étant ainſi ſéchez lentement, gardez-les dans un lieu temperé, où ils ſoient à couvert du grand chaud & du grand froid, & hors de la portée des chats, inſectes & de tout ce qui peut y faire du tort. S'ils ſe fendent, ou ſi les vers s'y mettent, il faut les manger ou les vendre, ou bien en ôter les vers & frotter les crevaſſes d'huile ou marc de lin, ou d'huile d'olive.

Les fromages ſe conſervent ainſi pendant un an & plus ; mais il faut les faire affiner quand on les veut manger ; l'affinage les rend jaunes, gras, plus forts & plus piquants.

On les affine ou en les mettant à la cave ou autre lieu frais, dans des armoires pratiquées dans les murs ou ſur des planches bien propres, qu'on peut frotter d'huile, ſoit d'olive, ſoit de lin, ou de vinaigre, avant que d'y ranger les fromages ; ou bien les mettre dans du ſon, après les avoir frotté de lie-de-

vin ; ou bien encore les tremper dans de l'eau falée, les envelopper enfuite de feüilles d'orme ou d'ortie, & les tenir fraîchement dans quelque vaiffeau, jufqu'à ce qu'ils foient affez affinez fans l'être trop, parce qu'alors à force de fermenter, ils deviennent mauvais pour le goût & pour les effets.

Quand à force d'avoir été gardez, ils font devenus durs & amers, il n'y a qu'à les mettre dans le fable de la cave, ou dans de la farine, ou parmi des pois chiches, ou bien encore les couvrir de feüilles de ferpentaire ; tout cela empêche qu'ils ne fe pourriffent & que les Mîtes ne s'y mettent.

Toutes fortes de fromages deviennent falez avec le temps ; & lorfqu'ils font mis dans du vinaigre avec du thin, ils reprennent leur nouvelle faveur. Les feüilles d'une herbe que les Grecs appellent *Aron* & les Latins *Pes vituli*, empêchent que les vers ne s'y mettent.

Choix & marques d'un bon Fromage.

Il doit être gras & un peu pefant, avoir la tranche nette & unie, la couleur jaunâtre, la pâte égale, bien liée, favoureufe & douce, fans mîtes, vers ni pourriture : le meilleur eft celui qui n'eft ni trop vieux ni trop nouveau, qui eft affez gras & affez falé, d'une confiftance médiocre, d'un goût & d'une odeur agréable, & enfin qui a été fait avec de bon lait de vache : quand on y mêle du lait de brebis, il eft plus blanchâtre & moins favoureux. Les Poitevins y mettent un peu de fafran pour le rendre jaune.

Promptes façons de Fromages.

S'il vous furvient du monde que vous vouliez régaler à votre campagne d'un fromage délicat, prenez à midi la crême du lait qui a été tiré le matin, mêlez-la avec autant de lait tout chaud trait, mettez-y de la prefure délayée dans de l'eau falée ; quand le tout eft bien mêlé, qu'il a repofé une bonne heure, & que la prefure aura fait fon effet, dreffez ce caillé avec une cuilliere dans une écliffe haute & garnie dans le fond d'un linge bien blanc, laiffez égoûter ce fromage pendant deux ou trois heures ; enfuite renverfez-le fur une affiette, ôtez-en le linge & fervez-le : au lieu d'eau falée, l'eau de fleurs d'orange ou le jus d'amandes pilées font à merveille.

Bien des gens ne font que prendre le lait tout chaud trait, le coulent & le mettent en prefure en le remuant quelque temps avec la cuilliere : ce fromage eft fort bon à manger promptement, & il eft meilleur au Printemps qu'en toute autre faifon.

Fromage de Breffe.

Dans la Breffe, le fromage fe fait d'une maniere qu'on peut fuivre par tout, principalement quand on a peu de fromages à faire.

Pour cela, prenez dix ou douze pintes de bon lait, coulez-le & le mettez dans une chaudiere fur le feu, laiffez-l'y chauffer tant que vous pourrez y fouffrir le bras nud, enfuite mettez-y une once de bon fromage détrempé dans de l'eau, il faut qu'il y en ait plein un moyen plat ; pour donner couleur au fromage, vous y délayerez un peu de fafran.

Quand le lait qui eft dans la chaudiere fera caillé, prenez un bâton rond & bien net, avec lequel vous romprez & remuërez le fromage, afin que ce qu'il y

a de plus onctueux aille au fond de la chaudiere & se mêle ensuite; cela fait, ayez les bras bien lavez & retroussez, paîtrissez vôtre pâte de fromage, tournez-la & la retournez jusqu'à ce qu'elle soit cuite également par tout & un peu ferme.

Alors tirez le fromage hors de la chaudiere, mettez-le sur un linge blanc & quelque chose de pésant par-dessus pour qu'il s'égoûte. Ces fromages sont ordinairement ronds & on les laisse reposer & sécher pendant cinq ou six heures, au bout desquelles on les met à la cave sur des tablettes bien propres.

Au bout de cinq jours que ces fromages sont encavez, il s'y forme une espece de farine au-dessus; alors on en saupoudre le par-dessus de sel bien menu, le lendemain on les retourne & on les sale de même de l'autre côté. Trois jours après qu'ils ont été salez on ôte le linge dans lequel on les avoit laissé envelopez, on les nettoye & on les laisse ainsi s'affermir jusqu'au lendemain qu'on va les saler de nouveau, mais bien plus fort que les trois premiers jours, & ensuite on les enveloppe de nouveau dans le même linge: on continuë tous les jours à les retourner & saler, & à ôter de trois jours en trois jours le linge & la croute farineuse; & tout cela pendant un mois, car les fromages sont alors achevez. Il y faut plus ou moins de sel, suivant qu'ils sont plus ou moins cuits; & quand ils en ont assez, ils n'en prennent plus; pour lors on les tourne & retourne tous les jours pendant cinq ou six jours, jusqu'à ce qu'ils soient bien secs, puis on les ratisse de tous côtez avec le dos d'un coûteau, & on les met dans une chambre ou dans un garde-manger; on les changera de place de quinze jours en quinze jours, & chaque fois qu'on les changera, on ratissera les fromages & les planches: il faut se donner ces soins-là pendant sept ou huit mois; ces sortes de fromages ne font que se perfectionner pendant tout ce temps-là.

Autres manieres faciles de faire le Fromage.

Dans bien des païs, sans faire tant de façons, on ne fait que mettre des pommes de pin vertes dans le vaisseau dans lequel on doit traire le lait, on le trait par-dessus & on laisse le tout jusqu'à ce qu'il soit caillé.

D'autres prennent des pignons, qui sont des noïaux de pommes de pin, les broyent & les mettent dans le lait.

D'autres encore ne font que piler du thin, le mêlent dans le lait, le passent ensuite par le tamis & le laissent cailler.

Jonchées.

A Paris, on appelle *Jonchées*, les simples fromages de lait fraîchement caillé sans présure, & égoûtez dans des paniers d'ozier ou de jonc, d'où leur vient ce nom.

Pâturages, Beurre & Fromages d'Hollande.

Toute la Hollande, sur-tout la Province particuliere de ce nom, abonde en pâturages; & ils y sont meilleurs qu'en aucun endroit de l'Europe. Leurs prairies sont entrecoupées d'une infinité de canaux, où l'on ne peut aller que par quelques ponts-levis appuyez d'une porte que les propriétaires ferment à

la clef; enforte que leurs beftiaux, qui font en nombre infini, reftent nuit & jour en sûreté dans ces prairies, fans gardien, depuis le mois de Mars jufqu'en Octobre, que les eaux venant à groffir par la force des vents & des pluïes continuelles, elles couvrent toute la campagne; & fi quelqu'un eft affez hardi pour en emmener quelque bête, il faut qu'il paffe par les barrieres, où on paye les péages, fans pouvoir aller à travers champ à caufe des eaux; & comme il faut montrer aux barrieres le certificat du Magiftrat du lieu d'où l'on emmene les beftiaux, le voleur eft auffi-tôt pris & pendu.

Vers la fin de Février les Païfans d'Hollande mettent dans leurs prairies quantité de vaches maigres qu'ils vont acheter en Dannemarq: elles font beaucoup plus grandes que les nôtres, & rendent communément dix-huit à vingt pintes de lait par jour mefure de Paris. Voilà pourquoi ils font une quantité incroïable de beurre & de fromages: & on tient qu'en Hollande & Zelande feulement on a tous les ans plus de lait qu'on ne dépoüille de vin dans toute la Bourgogne.

En Automne, on retire ces vaches de la prairie où elles fe font fort engraiffées; ils en vendent la plus grande partie aux habitans des villes, ce qui fait leur meilleure provifion; & ils gardent les autres pour leur fournir du lait l'Hyver. Chaque Bourgeois a toujours fa piece de bœuf ou vache falée qui s'enfume à la cheminée; on en fait cuire le Dimanche matin un gros morceau dans un chaudron, & cette piece de réfiftance paroît toute la femaine fur la table avec quelque plat de lait, de beurre, de falade ou de légumes: car rien ne va là fans beurre, ils en mettent quantité dans tous leurs apprêts, & ils en arrofent les viandes à la broche, & ne les piquent jamais.

Voici comment ils font ce fameux beurre, qu'ils envoyent dans toutes les parties du monde. Quand ils ont bien paitri leur beurre, ils y mettent fur vingt livres une demie-livre de fel; le repaîtriffent le lendemain avec encore un peu de fel; puis le mettent dans des bariques bien preffé, afin qu'il ne s'évente point: ils mettent quatre doigts de fel au haut de la barique, avant de la fermer.

Ils font de deux fortes de *fromages verds* qu'ils eftiment beaucoup, principalement le premier: ils le font avec du perfil pilé & paffé dans une toile, ils en mélent le jus avec le lait, & on y met des cloux de gerofle, du gingembre, du cumin ou de l'anis: les Hollandois trouvent ce fromage exquis, mais les Etrangers n'y trouvent aucun goût.

L'autre forte de fromage verd fe fait avec de la fiente de mouton qu'ils amaffent au mois de May: pour l'avoir plus propre, ils attachent de petits fachets fous la queuë de ces animaux, & ils en paîtriffent & falent la fiente comme le beurre. Pour s'en fervir, ils paffent ce qu'ils en veulent employer à travers d'un linge avec un peu de lait; puis ils le mettent dans le lait qu'on veut cailler; il devient verd & fait du fromage de même: ceux qui ignorent comment il fe fait, le trouvent affez bon.

CHAPITRE III.

Des Bêtes à Laine.

ON appelle bêtes à laine, bêtes blanches ou ſimplement troupeaux, les brebis, les beliers, les agneaux & les moutons, qui ſont tous animaux de la même eſpece, mais d'âge, ſexe ou état différents ; ſouvent on ne ſe ſert que du mot de brebis ou moutons, pour les ſignifier tous. Au reſte peu de gens ignorent que le bélier & la brebis ſont le mâle & la femelle ; de même que l'agneau ſoit mâle ou femelle eſt le petit d'une brebis, lequel n'a pas encore paſſé un an : les Laboureurs appellent *Antenet* celui qui n'en a que deux ; & le mouton, à proprement parler, eſt un agneau châtré qui a trois ans.

Profits que font les Bêtes à Laine.

Ce ſont les beſtiaux qui en font le plus : leur fécondité, leur toiſon, leur chair, leur lait, leur graiſſe, leurs peaux, leur fumier même, tout en fait tant de profit ; qu'une Ferme ſans troupeau eſt un corps ſans ame.

1o. Les brebis agnelent tous les ans ; ainſi tous les ans les troupeaux doublent.

2o. On les tond auſſi tous les ans une, deux, & dans quelques endroits juſqu'à trois fois, ſoit brebis, moutons ou agneaux ; & leur laine eſt un revenu annuel, ſoit qu'on la vende aux Entrepreneurs des Manufactures de draps, aux Bonnetiers, &c. ou qu'on l'employe chez ſoi, ou qu'on la faſſe employer en couvertures, bas, draps ou étoffes groſſieres, comme Poulangis & Tirtaine, dont les Domeſtiques & Païſans s'habillent, matelas, &c. Les laines blanches ſont les plus eſtimées ; celles d'agneaux ſe vendent tout comme les autres.

3o. La chair des bêtes à laine eſt eſtimée par tout, & par tout d'un grand débit, ſur-tout celle de l'agneau & du mouton. L'agneau eſt excellent & cher après Noël & après Pâques. La chair de brebis même, quoique fade & viſqueuſe, ne laiſſe pas que de ſe vendre aſſez bien : celle du bélier ſe mange rarement à cauſe qu'elle a l'odeur forte & la ſaveur deſagreable, de même que le bouc : Cependant on châtre ou du moins on tourne les béliers pour les engraiſſer enſuite, & leur chair paſſe pour les gens du commun.

4o. La caillette d'agneau ſert à faire de la préſure. La tête, les pieds, la freſure, le poulmon, les rognons & la plûpart des inteſtins du mouton ſe ſervent à la cuiſine ; on les employe auſſi, même le fiel, dans la Médecine, à beaucoup de choſes, comme nous le dirons ailleurs.

5o. Le lait de brebis fournit beaucoup, il eſt d'un grand uſage dans une Maiſon de campagne : comme il a moins de petit lait que les autres & qu'il eſt beaucoup plus gras & butireux, on en fait du fromage qui eſt très-bon & de garde : quelques-uns l'eſtiment même plus que celui de vaches, parce qu'il ſe digere plus aiſément, mais auſſi il eſt moins nourriſſant. Le lait de brebis s'employe comme celui de vaches ; l'abondance en eſt plus ou moins grande, ſelon que les brebis trouvent de quoi manger : on les traie deux fois le jour ; & on commence à le faire ſi-tôt que les agneaux ſont ſevrez, juſqu'à ce que les froidures de l'Automne faſſent tarir le lait.

6°. La graiſſe de mouton produit auſſi beaucoup d'argent, parce que c'eſt le meilleur ſuif; il eſt plus blanc & plus ferme que celui du bœuf: c'eſt pourquoi il ne faut pas avoir moins de ſoin de le conſerver juſqu'à ce qu'on le vende, ou qu'on l'employe à en faire de la chandelle pour la Maiſon; pour cela, on le mêle preſque toujours avec celui de bœuf, comme nous l'avons dit au Chapitre du bœuf.

7°. On ſe ſert des peaux de moutons à bien des uſages, de même que de celles de brebis & d'agneaux: pour en avoir de l'argent quand on veut, il n'y a qu'à les porter aux Tanneurs, aux Corroyeurs, aux Megiſſiers, aux Parcheminiers, aux Foureurs, aux Relieurs; car on en fait du parchemin, de la baſane, des couvertures de Livres; on en double des manchons, des jupes, des veſtes, &c.

Tout ſert dans le mouton, juſqu'aux boyaux; on en fait des cordes.

Après que la peau de mouton a été quelque peu dans la chaux, on y leve du deſſus une petite peau déliée dont on fait des éventails & des gands de femme, qu'on appelle autrement, gands de cuir de Poule: cette peau s'appelle *Cannepin*, & elle répond à celle que les Anatomiſtes appellent dans l'homme l'Epiderme.

Les cornes de bélier & celles de bœuf ſervent auſſi aux Vachers & aux Bergers pour faire des cors: ils coupent le petit bout de la corne pour faire l'embouchure du cor, & ils y ajoûtent un petit bâton de ſureau percé & creuſé, qui ſert de porte-vent & de *Bocal*; on appelle boçal l'endroit par où on embouche le cor.

8°. Le fumier des bêtes à laine eſt le plus ſubſtanciel & le plus vif de tous; il engraiſſe la terre à merveille; c'eſt pourquoi on la fume des vuidanges de la Bergerie, & on les fait parquer dans les champs.

9°. En baillant ſes moutons, ou ce qu'on en a de trop à Cheptel, à la fin du Bail, on retire ſes beſtiaux avec le nombre & les profits au double, ſans qu'il en ſoit rien compté pour l'entretien ni pour la nourriture; & cette ſeule eſpece de commerce rapporte des gains extraordinaires, comme nous le dirons au premier Chapitre du dernier Livre de cette Partie.

1°. Les bêtes à laine ont cela de particulier, qu'elles ſont d'un bon débit & d'un prompt uſage à tout âge, en tout état & en tout tems, tant en gros qu'en détail, ce qui eſt important pour l'Economie champêtre; on en trouve toujours plus d'acheteurs que de vendeurs: on vous en enleve la laine auſſi-tôt qu'elle eſt tonduë; la chair & la peau du mouton trouvent ſon emploi ou ſon marchand ſi-tôt qu'il eſt tué: le fumier de ce bétail eſt également d'un prompt débit & d'un prompt uſage: le fromage de brebis eſt encore plus facile à faire, ſoit pour ſervir ſur table ou pour vendre, & il eſt le plus gras de tous; & ſi le Maître ne veut point détailler ainſi ſes bêtes, il ne manquera pas de Marchands qui les prendront entieres; & il tirera de bon argent de ſes agneaux, s'il a quelque beſoin qui l'oblige à s'en défaire, plutôt que de les élever pour en tirer des profits pleins & amples.

Venant aux preceptes que nous avons à donner ſur toutes les bêtes à laine, je les diviſerai en trois articles.

Le premier contiendra ce qui regarde en commun toutes les bêtes à laine; comme le choix, les différentes eſpeces, la nourriture, le pacage, l'hébergement, le parquage, la tonte & l'engrais de ces beſtiaux, les qualitez & les ſoins que doit avoir un berger.

Le second article sera de la propagation de l'espece.

Et le troisiéme, de leurs maladies.

Article Premier.

Des choses communes à toutes les Bêtes à laine, comme especes, choix, nourriture, parcage, tonte, engrais, &c.

Du choix des Bêtes à laine.

Le profit qu'on tire d'un troupeau, dépend principalement de la bonté des brebis; c'est pourquoi il faut s'y connoître, soit qu'on les achete, soit qu'on les choisisse dans son troupeau, pour ne conserver que les meilleures.

Une bonne brebis doit avoir le corps grand, les yeux de même, fort éveillez & non troubles; la queuë, les jambes & les tetines longues, le ventre grand & large, la démarche libre & alerte, les jambes bas jointées, la tête, le cou, le dos & le ventre bien garnis de laine; & cette laine, si la brebis est d'un bon tempérament, doit être longue, soyeuse, déliée, luisante & blanche: les noires ne sont pas si estimées; & les grises ou celles qui sont tachetées de différentes couleurs, le sont encore moins, à cause de l'incertitude de la couleur des laines; mais c'est principalement aux bonnes races qu'il faut s'attacher.

Il ne faut point choisir de brebis trop jeune ni vieille; celles de deux ans sont bonnes à garder pour le profit, & il ne faut point les prendre quand elles en ont plus de trois.

Pour connoître leur âge, il faut avoir vû souvent des dents de brebis, afin qu'on puisse sçavoir leur grandeur ordinaire jusqu'à trois ou quatre ans; car pendant ce temps-là leurs dents ne changent point & sont toujours égales; mais d'ordinaire après trois ans elles sont plus courtes les unes que les autres.

Les moutons doivent être choisis comme les brebis.

Quant aux béliers, choisissez ceux qui ont le corps long & élevé, le ventre grand, la queuë longue, les testicules gros, la tête de même, le nez camus, le front large, les yeux gros, noirs & hardis, les oreilles grandes, le rable & l'encolure larges; qu'ils soient bien chargez de laine, même aux endroits où ils en doivent avoir le moins, comme le ventre, la queuë, les oreilles & la tête, jusqu'autour des yeux. Les curieux veulent encore que le bélier ait le palais & la langue de la même couleur que la laine, pour qu'il ne fasse point des agneaux dont la laine soit bigarrée de couleurs différentes; car quoique la toison de bélier soit toute blanche, on prétend que pour peu qu'il ait d'une autre couleur à la langue ou au palais, il ne fera que des agneaux tachetez.

On préfere ordinairement, sur-tout dans les païs froids ou même temperez, le bélier qui a des cornes à celui qui n'en a point; ceux qui en ont sont plus ardens, & les brebis en conçoivent mieux; mais aussi les béliers cornus se sentant la tête armée, incommodent fort le reste du troupeau, & par jalousie se battent très-souvent contre les brebis, & sur-tout contre les autres béliers qu'ils ne peuvent souffrir; au lieu qu'un bélier sans cornes est plus tranquille. Nous enseignerons à l'article des Maladies les moyens d'appaiser les saillies

du bélier qui a des cornes. Au reste, quand on en choisit un qui en a, on doit prendre garde si les cornes rétortillent en forme de volutes : il en est moins estimé quand il a de grandes cornes droites & ouvertes.

On donne ordinairement cinquante brebis à un bélier ; il y a des gens qui ne lui en donnent que vingt-cinq ou trente ; d'autres au contraire lui en donnent soixante & plus : il faut que le bélier ait trois ans, & qu'il n'en passe pas huit. On connoît l'âge du bélier à ses dents, comme à la brebis : on la connoît encore à ses cornes quand il en a ; car il a autant d'années qu'il y a d'anneaux à l'extrémité des cornes.

Des différentes especes de Brebis, outre les communes.

Le Berri & le Beauvoisis sont les Provinces de France où on nourrit le plus de bêtes à laine, & où les moutons sont meilleurs ; ceux de Beauvais sont extraordinairement gras.

Outre les brebis ordinaires que nous avons par toute la France, il y en a d'especes étrangeres qui y réüssissent parfaitement bien ; & il y en a d'autres que l'on peut aussi tirer des païs étrangers. Ces brebis étrangeres rapportent ordinairement plus que les communes ; il est vrai que les bestiaux, & notamment les brebis, dégénerent assez souvent dans les païs où on les transfere, ou du moins ils n'y rendent pas tant de profit ; cependant comme on ne les en tire que parce qu'ils ont quelque chose de plus que ceux qui nous sont ordinaires, du moins ils donnent toujours plus que les autres.

Il y a plusieurs races de brebis étrangeres qui réüssissent aisément en France.

I. Il y a les brebis qu'on appelle Flandrines, parce qu'on les a amenées des Indes en Hollande & en Flandre : elles donnent au moins deux agneaux par an, & sont plus fortes que nos brebis ordinaires, portent deux fois plus de laine & elle est plus fine ; ensorte que le profit en est très-considérable ; tant pour la quantité & la finesse des laines, que pour le nombre & la force des moutons & béliers qui en viennent. Cette race a fort bien réüssi en France & ailleurs, & elle n'est pas difficile à établir ; il n'y a qu'à en tirer un bélier & quelques brebis, soit des Marais de Charante, de tout le Poitou & de tout l'Aunis où il y en a, soit de Flandre, &c. Il y en a aussi dans la Provence & du côté de Bayonne ; ainsi il n'y a qu'à la multiplier par-tout : il suffira d'avoir un bélier Flandrin dans un troupeau de brebis communes ; les agneaux qui en viendront tiendront du pere, tant pour la fécondité que pour la laine qu'ils portent plus belle & en plus grande abondance.

Un mâle de cette race peut servir à cinquante brebis : on appelle les béliers qui en proviennent des béliers *Bâtards* ; & quoi qu'ils tiennent beaucoup du pere, on fera beaucoup mieux d'en avoir de Flandrins & de belle origine, le profit est plus grand quand on a un bel étalon.

On trouvera de ces béliers Flandrins en Hollande, en Poitou & en plusieurs autres lieux de la France renommez pour leurs pâturages ; ils commencent d'être bons à l'âge de huit mois, & durent jusqu'à quatre ans. Pour conserver la race de ces béliers, il feroit à propos d'avoir toujours quelques brebis Flandrines ou des Bâtardes les plus belles.

Pendant l'Eté les agneaux Flandrins trouvent leur nourriture dans le lait de leur mere & dans les pâturages qu'ils broutent à la campagne ; mais pendant

l'Hyver

l'Hyver il est plus difficile de les nourrir & élever, parce que les meres ont peu de lait, & que souvent l'on manque d'herbe & de foin : en ce cas, il faut avoir recours aux moyens que nous enseignerons ci-après pour faire avoir du lait aux meres brebis, article second de ce Chapitre.

II. Dans le païs Bressan, du côté de Mantouë, il y a des brebis dont la laine est à la verité grossiere, mais elle vient avec tant d'abondance & en si peu de temps, qu'on les tond trois fois l'année, en Mars, en Juillet & en Novembre : il est vrai que leur toison ne seroit pas si abondante dans nos Provinces Occidentales de France, comme la Normandie, la Picardie, la Flandre ; mais cette race de brebis Bressanes réüssira bien dans la Provence, dans le Languedoc & autres païs chauds ; & par-là on aura de la laine en abondance par les trois tontes de chaque année.

Ces brebis ont encore cela de particulier, qu'on peut les mener paître en tout temps, pourvû que la terre ne soit point couverte de neiges, parce qu'elles sont d'un tempérament si robuste, qu'elles ne craignent ni la pluïe ni le froid, ni les frimats ; on peut juger par-là qu'il est aisé de les nourrir, & outre leur laine elles donnent beaucoup de lait durant quatre ou cinq mois de l'année, & on en fait de très-bons fromages, sans compter les agneaux qu'on en tire.

III. Il y a dans le païs Tesin une autre espece de brebis assez estimées ; on peut les mener paître en tout temps, quand il n'y a point de neiges ; elles donnent de la laine deux fois l'année ; leur toison n'est guéres propre que pour faire des draps de bas prix ; mais en récompense elles sont belles, grosses, & elles donnent de beaux agneaux, qui lorsqu'ils sont châtrez deviennent de beaux Moutons qui prennent graisse aisément ; ces brebis alaitent leurs petits jusqu'à ce qu'ils soient en état d'aller aux champs avec leurs meres ; aussi ne fait-on pas grand profit de leur lait, si ce n'est seulement dans les mois de Juin & de Juillet. Cette race peut réüssir en France dans les païs montagneux.

IV. Il y a encore dans le païs Bressan des brebis appellées *Brebis Bâtardes* ; on ne sçait pas d'où leur vient ce surnom ; mais quoiqu'il en soit, ces brebis sont encore fort estimées ; elles sont plus grosses que les précédentes, & plus petites que les premieres, elles sont d'un même tempérament ; on les tond deux fois l'année, & on ne retient du troupeau que les femelles ; à Pâques on vend tous les agneaux mâles qui en proviennent.

V. Il y a aussi la race des brebis de Barbarie, à laquelle l'Angleterre est redevable des grands profits qu'on y fait sur les Manufactures, sur les draps, sur les bas, &c.

Cette race de brebis a été tirée de Barbarie, par un Roy de Castille : & comme elles donnent deux à trois fois plus de lait & de fromage que les brebis communes d'Espagne ; que la laine en est bien plus fine & qu'elles en donnent deux fois davantage, elles enrichirent bien-tôt les Espagnols, sur tout aux environs de Segovie d'où nous viennent encore tous les jours ces laines si fines & si vantées.

Un Roy d'Angleterre envoya une Ambassade exprès au Prince Espagnol, pour qu'il lui fût permis d'acheter & de transporter dans son isle trois mille de ces brebis de Barbarie ; elles y réüssirent comme dans les Païs d'où elles

ſortoient : & pour en multiplier l'eſpece par-tout & maintenir les Manufactures, le Roi Anglois compoſa une Direction qui ſubſiſte encore : les Directeurs envoyerent d'abord deux de ſes Brebis avec un Belier de même race dans chacune des Paroiſſes où les pâturages étoient les meilleurs, avec défenſes de tuer ni de châtrer aucune bête de la race pendant ſept ans : on donna la garde de ces deux Brebis & du Bellier à quelque Gentilhomme ou à quelque *Coq de Paroiſſe*, c'eſt-à-dire à quelque notable Laboureur du lieu qu'on exempta de Taille & Impôts, comme le Roi de France a exempté les Gardiens des Etalons dans les Marais decheſſez du Poitou en 1675.

Outre la propagation de la vraie race, le Belier Eſpagnol ſervoit un troupeau de cinquante Brebis communes, dont les Agneaux tenoient de la force & de la fecondité du pere à un tiers près : par ce moyen il y eut en Angleterre, dès la premiere année, quantité de bâtards Eſpagnols, dont les mâles communiquent leur fecondité aux Brebis communes ; ce qui fait qu'on voit en Angleterre trois ſortes de Brebis ; les communes qui ſont fort petites ; les bâtardes qui ſont médiocres ; & les Eſpagnoles qui ſont fortes, belles & fecondes.

Nous avons en pluſieurs endroits de France pluſieurs de ces Brebis de race Eſpagnole ; elles y multiplient beaucoup, d'autant que le païs eſt plus chaud meilleur & plus étendu que l'Angleterre ; ainſi il eſt aiſé de ſuivre cet exemple & d'en établir la race par tout : elle fera deux & trois fois plus de profit que nos Brebis communes en tout, ſoit en force, en bonté d'Agneau & de Belier, en fecondité, en lait, ſoit en quantité & qualité de laines & de peaux.

VI. Au ſurplus, nous ne parlerons point des Brebis que les Breſſans appellent *Gentilles*, quoique ce ſoient celles qui donnent la laine la plus belle & la plus fine de toute l'Italie. On en nourrit beaucoup dans le Païs Trentin, & ſurtout dans les Villages de Ghede & de Montéchiaro ; mais ces Brebis ſont extrêmement difficiles à élever & à ſoigner, & la fineſſe de leur laine vient du climat & des pâturages du païs : c'eſt pourquoi nous n'en parlerons point pour la France ; nous ne dirons rien non plus de celles d'Eſpagne ni d'autres Roïaumes. En general, ces animaux different conſiderablement ſuivant les differens endroits où ils habitent ; par exemple en Egypte, les Brebis ſont beaucoup plus groſſes qu'en Grece : en Ethiopie elles n'ont point de laine ; mais elles portent des poils heriſez comme le Chameau : il y a pluſieurs endroits où elles ont des queuës ſi groſſes & ſi peſantes, qu'elles ne peuvent preſque ſe remuer : en Aſie on en voit de rouges, en Ecoſſe de jaunes qui ont les dents de couleur d'or, & la chair & la laine de couleur de ſaffran, quoiqu'elles ſoient très-petites ; dans l'Iſle de Chio on fait d'excellens fromages avec leur lait : en Affrique les Beliers & les Brebis naiſſent tous avec des cornes, & dans le Pont ils n'en ont jamais.

Il y a au Perou de certains Moutons plus hauts que des ânes, ils portent ordinairement deux cens livres peſant, & ſervent à voiturer la mine au lieux où on la purifie. Les Brebis du Perou & celles de l'Iſle de Saint-Laurent, portent à chaque fois trois ou quatre petits. Vers le Cap de bonne Eſperance il y a des Moutons qui n'ont point de laine, mais du poil comme les Chévres : il y en a auſſi dans l'Iſle de Candie qui ont les cornes tournées en vis. La ſeule

queuë de ceux de la grande Isle de Madagascar pese quinze ou seize livres, ce qui n'est presque rien en comparaison de celles des Moutons de Tartarie, qui sont si grosses, qu'elles pesent quelquefois quatre-vingt livres. Ceux de l'Indolstan ont aussi la queuë large & pesante, & la laine fort courte & très-fine. Il y en a d'autres en Perse dont la laine est pareillement très-fine, mais elle tombe toute en certaine saison.

Il y a encore ce qu'on appelle *Moutons de cinq quartiers*, qui sont une sorte de bêtes à laine d'Afrique, qui ne sont differens de nos Moutons qu'aux cornes & en la queuë; la graisse est toute en la queuë qui est large, ronde & s'allonge à mesure que la bête s'engraisse. Nous parlerons ailleurs de la Vigogne & du Pacos.

Revenons à nos Moutons.

De l'hebergement des Brebis, & du Berger.

Vôtre Troupeau étant choisi suivant les regles des deux Articles précedens, vous aurez une ou plusieurs Bergeries pour les heberger, & un ou plusieurs Bergers pour les soigner.

Nous avons parlé des Bergeries, ci-devant page 14; ainsi il reste seulement à dire qu'il faut qu'elles soient basses de plancher, chaudes, pavées en pente pour faciliter l'écoulement des urines, & qu'on doit mettre les Beliers dans une étable separée; car hors le temps de l'accouplement il ne faut jamais les laisser avec les Brebis, ni à la maison ni aux champs: on met aussi les jeunes Agneaux séparément de leurs meres, quand ils sont un peu forts jusqu'à ce qu'ils soient tout-à-fait sevrez, afin qu'ils ne les tirent point continuellement.

Quant au Berger, il faut le choisir vigilant, robuste & alerte; mais cependant doux, patient & affectionné pour ses Oüailles, car elles donnent assez de peine à qui les garde: qu'il soit fidele, pour ne point mettre sur le compte du loup toutes les brebis que le Maître aura de manque: il fera souvent la revûë de ses moutons tant à la maison qu'aux champs, pour voir s'il n'y en a point d'égarez, panser ceux qui se trouveront malades, les separer du Troupeau, avoir soin de ne point laisser manquer de litiere ni de fourrage en hyver, de nettoyer les bergeries, de choisir à ses brebis de bons beliers, & sur tout de bien soigner les meres dans le temps qu'elles agnelent & de bien entretenir la litiere de tout son bétail de bonne paille, ou si elle est rare dans le païs, de genêts & de bruyeres les plus douces.

Les chiens de berger, pour bien défendre le Troupeau tant le jour que la nuit doivent être armez d'un bon collier garni de pointe de cloux: on les choisit vifs & hardis à l'âge d'un an, de grosse taille, fort velus, les yeux & les narines noires, les lévres d'un rouge obscur, les dents aiguës, la tête & les oreilles grandes, plattes & penchantes, le front & le coû gros, les jambes grandes, les doigts bien partagez & larges d'entre-deux, les ongles durs & courts, la queuë grosse & tout le corps bien formé, la voix grosse & tonnante, une grande gueule de couleur fauve, & blancs pour qu'on les distingue, même entre chien & loup. Les chiens qu'on exerce quelquefois à la Chasse ne valent rien pour garder les brebis, parce qu'ils n'ont l'intinct qu'à chasser, & negligent le Troupeau. Il faut toujours donner à manger aux chiens de berger parmi

le Troupeau même, foit aux champs ou à la maifon, on les nourrit de gros pain, & quelquefois on leur jette des os à ronger pour leur affermir les dents, leur faire bonne gueule & les rendre plus méchans; mais furtout il ne faut point leur donner à manger de chair de brebis ou de mouton, de peur qu'ils n'y prennent goût & ne les tuent, ou ne s'acharnent trop fur ces bêtes, défaut dont il eft difficile de corriger les chiens : ils feront inftruits à ramener les brebis égarées & à obéïr vîte à la voix du Maître; fouvent on choifit pour cela de gros mâtins ou des dogues, & il n'y a qu'à les bien nourrir pour que le troupeau foit bien gardé.

Comme les brebis font fort timides, elles s'épouvantent aifément de toute autre couleur que le blanc, comme fi quelque loup venoit fur elles : c'eft pourquoi les bergers s'habillent toûjours de toile; & les Italiens obfervent encore, comme faifoient les Anciens, de ne faire garder leurs Troupeaux que par des chiens blancs : au refte, comme les chiennes portent trois mois, quand elles ont mis bas, on ne leur laiffe de petits qu'autant qu'elles en peuvent nourir graffement, & on les met avec leur mere fur la dure pour les accoûtumer à la fatigue à mefure qu'ils grandiffent; on les accoûtume petit à petit au collier, à la leffe, & enfin au colier garni de fer. Il eft bon que le Berger les excite quelquefois à fe battre; mais fans permettre que le plus foible foit tout-à-fait vaincu, de peur qu'il ne fe rebute & ne devienne moû & lâche. On dit que les bergers accoûtument les chiens à les fuivre en leur donnant quelquefois à manger des grenoüilles cuites ou du fel broyé; ou bien en leur prefentant un morceau de pain qu'ils ne font que tirer un peu moite de deffous leurs aiffelles, ou l'arriere-faix d'une chienne attaché dans un morceau de linge : ils difent auffi que jamais aucun chien quelque méchant qu'il foit, ne les attaque ni n'abboye après eux quand ils ont en main l'œil, le cœur ou la langue d'un loup, ou même l'œil d'un chien noir arraché de fon vivant. Ce qu'il y a de plus fûr, c'eft que tous les chiens font fujets à la rage, à la fquinancie, & à la goute aux cuiffes : la rage leur vient par les grands chauds, & par les grands froids, & les fymptomes en font affez finguliers; le chien devient fec & maigre, ne mange & ne boit point, a même tant d'horreur de l'eau, qu'à fa feule vûë il tremble & fe heriffe tout le corps; il a les yeux rouges & enflammez, le regard de travers, fixe & affreux; il court, il s'arrête, il revient à droite, à gauche, la tête & les oreilles baiffées, la gueule fort ouverte, tirant une grande langue noire & pâle, écumant de la gueule & des nazeaux, la queuë entre les jambes, la tête penchée; l'aboyement rauque, affaillant fans aboyer, & mordant tout ce qu'il rencontre, Maître, bête, arbre, pierre, même fon ombre; flattant & craignant feulement les autres chiens qui le fuïent : fi-tôt qu'on apperçoit le mal, il faut plonger le chien pendant vingt jours, trois ou quatre fois par jour dans la Mer ou dans l'eau falée tiede, ou le marquer au front avec un fer chaud, & lui faire avaller du jus de bettes avec de la moüellé de fureau. Pour prévenir le mal, il ne faut jamais laiffer manquer les chiens d'eau, fur tout quand il fait bien chaud ou bien froid : on tient qu'ils font moins fujets à la rage quand on leur arrache le nerf de la queuë ou le petit nerf femblable à un petit ver plat & rond qu'ils ont fous la langue. On les traite comme les Brebis pour la goute & la fquinancie; le remede le plus commun eft pourtant de leur faire avaller un grand verre d'huile tiéde, puis

leur ouvrir la veine des cuiſſes : quand ils ont les oreilles ulcerées de mouches, on les leur frotte avec des amandes ameres broyées ; & pour les délivrer des puces, on les frotte d'eau de mer, de ſaumure & d'eau ou de vieille lie d'huile d'olive : quand ils ont quelque autre maladie, on les traite comme les Brebis.

Un Berger conduit aiſément cent Brebis, & il en peut conduire juſqu'à cent cinquante. Quand il les mene aux champs, il doit être toûjours à la tête, pour qu'aucune ne s'égare ou ne faſſe du dégât ; ſoit dans les bleds, vignes ou autres heritages défendus ; ſur tout il veillera au loup, & rendra ſes chiens attentifs & alertes : il doit connoître le Païs & la qualité des pâturages, pour profiter de ceux qui ſont les meilleurs ou les plus abondans. Il menera ſon Troupeau dans les endroits qui lui conviennent le mieux, tant pour l'air que pour l'abondance du pâturage : ils aiment à paître ſur les collines, à cauſe de l'air & des herbes odoriférantes qu'ils y trouvent ; ils ſe plaiſent aſſez dans les Campagnes, pourvû que l'eau n'y ſéjourne pas ; mais ils ne ſe plaiſent & ne profitent point dans les endroits marécageux ou trop gras, parce que l'herbe qui y croît leur cauſe trop d'humeurs : le Berger doit les mener tantôt d'un côté, tantôt de l'autre, tant pour les mieux nourrir que pour les divertir par le changement : il eſt bon qu'il joue de temps en temps de la Muſette ou du Flageolet pour les réjoüir ; cela leur donne de l'appetit & les rend ſains & dociles.

Il aura ſoin de nettoyer la Bergerie une fois ou deux au plus tous les ans ; s'il ne la nettoye qu'une fois l'année, il le fera au mois de Juillet dans les Païs où l'on parque, & à la fin du mois d'Août où il n'eſt point d'uſage de parquer. Si on cure les Bergeries deux fois, c'eſt au mois de Mars & à la fin d'Août qu'il le faut faire ; dans les autres ſaiſons, le Troupeau qui eſt ou nouvellement tondu, ou attaqué des froids de l'Hyver, a beſoin de chaleur, & le fumier lui en donne. On mettra dans la baſſe-cour le fumier qu'on tirera des Bergeries, pour qu'il ſe conſomme avec les autres avec leſquels on les mêlera, à moins qu'on n'aime mieux le mettre à part pour l'employer ſeul, comme nous le dirons ailleurs en parlant des amandemens des Terres.

Pour prévenir les maladies du Troupeau, le Berger leur mettra un ſac plein de ſel, pendu dans la Bergerie ; les Brebis en y entrant, iront toutes lécher ce ſac, ſuivant l'inſtinct ordinaire qu'ont tous les animaux pour tout ce qui prévient ou guérit leurs maladies.

Il faut auſſi, pour rendre l'air moins groſſier & plus ſalutaire aux Brebis, parfumer de temps en temps la Bergerie de bois de geniévre, d'encens, ou autres odeurs agréables : on ſe ſert pour le même effet de cheveux de femme ou de corne de Cerf, ou bien d'ongle de Chévre qu'on brûle dans la Bergerie pour en chaſſer les ſerpens, les araignées & autres animaux & inſectes contraires aux Brebis ; pour cela on employe auſſi le galbanum. Les couleuvres ſont encore très nuiſibles aux bêtes à laines ; on leur fait la guerre à coups de pierres & de bâtons : en s'enfuïant ſouvent elles ſe levent, ſiflent & menacent en s'enflant le coû ; mais il n'y a rien à craindre : on les attrape preſque toûjours, & on leur coupe la moitié du corps pendant qu'elles ſe cachent la tête dans un trou ; ce reptile fait un grand tort aux troupeaux, tant brebis que vaches, parce qu'il attaque les unes & les autres, les tete & altere leur lait.

Du naturel des Bêtes à laine.

Les brebis ſont naturellement fort timides, douces, ſimples, dociles, délicates, très-ſenſibles au chaud & au froid, & fort ſujettes à maladies : ordinairement elles ne paſſent point neuf à dix ans ; les lieux ſecs & voiſins de la mer ſont ceux où elles vivent le plus. Les béliers vivent aſſez ſouvent juſqu'à quinze ans ; mais les brebis qui ont paſſé ſept ans, & les béliers qui en ont paſſé huit, ne ſont plus propres à la génération ; encore eſt-il rare qu'ils y ſoient propres juſqu'à cet âge, & c'eſt ſouvent avant ce temps que les brebis & les béliers ne ſont plus bons qu'à être engraiſſez & tuez.

On dit que c'eſt bon ſigne quand les moutons ſe heurtent la tête l'un contre l'autre au ſortir de la bergerie ; ce qu'on appelle *coſſer* ou *doguer* ; il eſt pourtant bon que le Berger empêche les béliers de ſe doguer, parce qu'ils ne peuvent que ſe faire du mal en ſe caſſant les cornes qu'ils s'entrelaſſent ſouvent les unes dans les autres.

Le froid, la neige, les frimats & l'humidité ſont extrémement nuiſibles aux bêtes à laine : les loups, les ſerpens, les couleuvres, les ours, les aigles, les corbeaux, les chenilles & les abeilles ſont auſſi tous ennemis de ces beſtiaux ; c'eſt pourquoi il faut avoir grand ſoin de les en préſerver dans toutes les ſaiſons, tant à la maiſon qu'aux champs.

De la nourriture & du pacage des Bêtes à laine.

Elles ont deux ſortes de nourritures ; celle qu'on leur donne à la maiſon, & celle qu'elles prennent aux champs.

A la maiſon, on les nourrit d'herbes, de foin, de paille & de ſon ; on leur donne auſſi des raves, des navets & des joncs-marins hachez, comme on fait aux vaches : ſuivant ce qui a été dit ci-deſſus en parlant des *vaches à lait* : la veſce, la dragée, le ſain-foin & la luzerne ſont auſſi très-bons aux brebis ; & dans la diſette on leur donne des feüilles d'Ormeaux & de Freſne & de Bouleau, du Cythiſe, des coſſes & feüillages de légumes, des choux, &c. C'eſt principalement l'Hyver qu'on employe ces ſecours, parce qu'alors on manque de pâturages : c'eſt pourquoi il faut ſe précautionner de bonne heure & faire beaucoup de veſces, & dragées & autres fourrages & nourritures. Le fourrage & le grain de l'orge & de l'avoine ſemez & dépoüillez enſemble ſont encore excellens pour nourrir les moutons l'Hyver : de même le foin des prairies que l'eau de la mer baigne. Il y a même des endroits où on fait amas en Juin & Juillet de petites branches de genêt-ſauvage avec leurs coſſes & fruits, on les fait bien ſécher au ſoleil & on les garde l'Hyver pour en nourrir les moutons & brebis : le grain en eſt un peu amer, mais elles y ſont bien-tôt fait ; en tout cas on peut mettre tremper tout ce fourrage dans l'eau, ou même lui donner un boüillon ſur le feu, pour en ôter toute l'amertume, comme on fait aux lupins. On peut ne prendre que la graine du genêt, en le ſecoüant ſur des draps quand elle eſt bien mure, pour leur en donner l'Hyver quelques poignées parmi d'autres nourritures.

Quant au pacage des bêtes à laine ; au Printemps, en Automne & en Hyver on ne les mene paître qu'une fois le jour ſur les neuf heures, quand le Soleil a diſſipé la gelée, la froidure & l'humidité qui cauſent aux brebis des

flux-de-ventre, des catares, des pésanteurs & autres incommoditez, & on les ramene avant le Soleil couché; & même on les mene l'Hyver aux champs, plutôt pour leur faire prendre l'air, les promener & les divertir, que pour leur faire prendre de la nourriture : c'est pourquoi on ne les sort alors que sur les dix heures, & on ne les fait boire qu'une fois le jour.

En Eté la chose est différente : c'est aux champs qu'elles prennent toute leur nourriture, & c'est la meilleure qu'elles puissent avoir. On les y mene en cette saison deux fois par jour : la premiere, dès le grand matin, après néanmoins que la rosée est tombée : on les ramene sur les dix ou onze heures, & après les avoir fait boire, on les enferme dans la bergerie, où on les laisse reposer jusqu'à trois heures, qu'on les remene aux champs jusqu'au coucher du Soleil : alors on les fait boire une seconde fois, & on les enferme dans la bergerie ou dans le parc.

Il ne faut pas mener paître loin du logis les brebis qui auront des agneaux, afin que leur lait ne s'échauffe point, & que les jeunes agneaux, quand ils sont assez forts pour suivre leur mere, ne se fatiguent point trop. Il est même à propos de donner de bon foin aux meres matin & soir, outre ce qu'elles paissent aux champs, afin qu'elles en ayent plus de lait; & donner de bonne vesce moulüe, ou de l'herbe tendre aux jeunes agneaux pour les fortifier plus vîte.

Le temps de faire traire les brebis est avant qu'elles aillent aux champs, & aussi-tôt qu'elles en reviennent; ce seroit manquer au ménage que de ne le pas faire à ces deux temps : Nous parlerons plus amplement des brebis & des agneaux dans l'article suivant.

Nous avons déja dit que tous les pâturages humides, & encore moins les marécageux, ne conviennent point aux bêtes-à-laine : il leur faut des lieux secs, airez & élevez, parce que ces lieux abondent ordinairement en plantes odoriférantes qui leur plaisent & leur font bon corps, comme le serpolet, la marjolaine, le thin & autres; c'est pourquoi on les mene sur des colines, ou dans de belles campagnes, dans de beaux chaumes, ou de belles jacheres, & même dans de belles & hautes Futayes & des prairies séches; mais on évite les lieux aquatiques, même ceux où l'eau séjourne un peu trop, les forêts & les endroits où il y a des chardons & des ronces ou épines, parce que ces plantes leur donnent la gale & gâtent la laine. Il faut aussi éviter de leur faire paître les herbes sur lesquelles l'eau aura croupi, & celles qui auront été battuës d'orage; ces nourritures les gâtent & les font crever en peu de temps, de même que la sanvé quand elle est moüillée, & que les bêtes-à-laine qui sont ordinairement affamées au sortir de l'Hyver, en mangent trop. Il faut même les changer souvent de pâturages; cela les divertit & leur fait plus de bien que ne feroit l'herbe du meilleur pacage s'ils le paissoient toujours.

Pour empêcher qu'elles ne se dégoûtent de leur nourriture ordinaire, le Berger doit aussi mêler un peu de sel parmi leur fourrage ou l'arroser de saumure en guise d'huile : & même il n'y a point de meilleur pâturage que les marais salans & les lieux proche de la mer; leur chair en est bien plus tendre & plus agréable, & le lait plus abondant & meilleur.

Les grandes chaleurs incommodent fort les brebis; c'est pourquoi quand on n'a pas soin de les en garantir, on les voit presque toujours baisser la tête, & se mettre toutes en un monceau sans songer à paître : ainsi le Berger aura

soin pendant les chaleurs de les faire toujours paître à l'ombre, & pendant la Canicule il les conduira le matin du côté du couchant, & l'après-midi au levant; ensorte qu'en paissant elles ayent toujours le derriere au Soleil, & la tête à l'ombre, parce qu'elles l'ont très-sensible aux coups de Soleil.

On se souviendra, comme nous l'avons dit ci-dessus, que le berger doit toujours veiller qu'aucunes de ses brebis ne se perde ou ne fasse du dégât, qu'il en peut conduire jusqu'à cent cinquante, qu'il les doit mener tantôt d'un côté, tantôt de l'autre; l'après-midi ailleurs que le matin, & toujours dans des pâturages fins ou abondans: on ne les laisse guéres pâturer plus de quatre à cinq heures de suite; au bout de ce temps il les menera boire à quelque ruisseau, riviere ou autre eau claire non corrompuë, & les ramenera ensuite à la Bergerie, pour, après quelque repos, les mener paître une seconde fois, si c'en est la saison; & après cette seconde pâture, il les fera boire & les ramenera comme le matin.

Quant au bélier il faut lui donner souvent du pain, de l'avoine ou de l'orge; le chennevi lui est encore meilleur, parce qu'il est fort chaud & le rend vigoureux, grand, fort & de belle race.

Il ne faut jamais mettre le bélier avec les brebis, soit à la maison, soit aux champs, il faut toujours les en tenir séparez hormis le temps que les brebis sont en chaleur; c'est aussi pourquoi bien des gens n'achettent des béliers que pour cette saison, & s'en défont après, ou bien ils les font châtrer & les engraissent parmi les moutons pour les vendre ou tuer pour la provision du ménage; après quoi on en achette d'autres à la nouvelle saison de l'accouplement.

Ce n'est pas le tout d'augmenter tous les ans son troupeau, comme nous le dirons ci-après, il faut aussi trier les vieilles bêtes pour s'en défaire: on appelle une brebis ou un mouton vieux, lorsqu'il a quatre ou cinq ans; c'est vers la fin d'Avril qu'on fait ce triage; pour lors elles sont ordinairement maigres, à cause que le fourrage dont elles ont été nourries l'Hyver ne leur fait pas tant de bien que le pâturage: on les vend comme on le juge à propos, tondus ou avec leur laine; mais quand on a de bons pâturages, il est plus à propos de les tondre & de les y mettre pâturer pendant quelque temps, pour les vendre ensuite grasses & charnuës, il n'en coûte que la garde, & on les vend beaucoup plus cher, outre la laine que l'on a retirée.

La paille de froment qu'on donne aux bêtes à laine, se remet ensuite en gerbes qu'on vend pour couvrir à la campagne & pour empailler des chaises; parce que le mouton ne ronge que l'épy sans presque toucher au tuyau; à la différence des autres bestiaux qui fourragent & broient toutes les pailles qu'on leur donne, de sorte qu'elles ne sont plus bonnes qu'à faire littiere: on en amasse l'Eté, & on les met en paillier, pour les longues nuits de l'Hyver.

Temps & maniere de parquer les Bêtes-à-laine; profit du Parquage.

Parquer les brebis, c'est leur faire passer la nuit dans les champs, dans un Parc fait de claies que l'on transporte où l'on veut.

On parque pour engraisser la terre sur laquelle on met le Parc, soit terre labourable, verger, pâtis ou même prairie, quand elle n'est point marecageuse. Le fumier de moutons chaud & gras communique à la terre des sels de fécon-

dité

dité qui la ranime, & les brebis qui ne parquent que pendant des nuits douces ne se trouvent que mieux du changement de gîte. Les bons censiers achetent des troupeaux exprès pour parquer leurs terres en un ou plusieurs parcs : les moindres contiennent soixante moutons.

Ce parc dans lequel on les fait coucher, n'est autre chose qu'un quarré, grand à proportion du nombre des bêtes qu'on y enferme, dans des claies de bois posées contre des pieux, & soûtenus en dehors par des piquets.

Pour faire ces claies, on prend des petites perches de la grosseur d'un pouce, de coudrier ou autre bois flexible & leger ; on les entre-lasse les unes sur les autres à travers des perches du même bois qu'on choisit plus grosses & plus droites : on les appelle *Montans*, & on les met à un bon pied & demi de distance l'un de l'autre : on croise les petites perches sur ces Montans, en commençant par le bas ; & quand on a fait quatre pieds de haut, on y laisse un vuide de demi-pied, & on recommence au-dessus à entrelasser les perches sur les Montans jusqu'à la hauteur de cinq à six pieds, qui est la hauteur ordinaire de chaque claie. Elle a aussi d'ordinaire sept pieds de longueur, parce qu'on prend ordinairement des perches de cette longueur ; on peut les faire plus longues en mettant deux perches bout-à-bout l'une de l'autre. Le vuide qu'on y a laissé est l'endroit où posent les piquets ; les Montans des deux bouts de chaque claie doivent être plus forts que les autres, parce qu'ils soutiennent l'ouvrage : on a soin de les lier fortement avec de bonnes harres ou avec de l'ozier. On fait des claies autant qu'on juge en avoir besoin selon l'étenduë du parc & le nombre des bestiaux.

Vos claies étant ainsi faites, vous les voiturez sur le lieu que vous voulez parquer ; & là on fiche d'abord des pieux en terre, d'espace en espace, en formant le plan du quarré, dans lequel vous voulez enfermer votre troupeau : vous mettez vos claies entre ces pieux, en commençant par le bout d'une des quatre faces qu'aura votre parc : on dresse ces claies en longueur tout le long des pieux, ensorte que si le premier est en dedans du parc, le second soit en dehors ; vous continuez ainsi jusqu'à ce que les quatre faces soient garnies ; alors pour mieux soûtenir les claies, on les appuye en dehors avec des piquets de six pieds en six pieds mis en contre-fiche, & arrêtez à un des montans à l'endroit de la claie qui n'est point entrelassé : au bas de chaque piquet il y a un trou dans lequel on met un grand coin qu'on enfonce en terre avec un maillet, c'est ce qui tient les claies en état.

On laisse la derniere claie à un coin du parc, sans être appuyée, pour y servir d'entrée au troupeau. Le Berger a soin de les y enfermer le soir quand il s'y retire, & de bien assurer cette derniere claie.

Il y a des endroits où on fait des parcs de Palis : mais ils sont plus couteux, moins sûrs & moins transportables que ceux de claies.

Quand on a fait ainsi un premier parc, on en dresse un second tout contre, ensorte qu'un des côtez du premier sert de cloison pour l'autre, qu'on continuë ; comme on a dit. C'est l'ordinaire de dresser ainsi deux parcs de suite, quand on a bien des terres à parquer & un bon nombre de troupeaux à y enfermer : car on les passe alternativement de l'un dans l'autre, pour fumer plus de terre bien vîte ; & ce changement se fait si on veut, deux ou trois fois durant chaque nuit, principalement quand elles sont longues.

Il faut laiſſer le troupeau dans le premier parc juſqu'à minuit, puis le faire paſſer dans l'autre à la pointe du jour, où ils reſtent juſqu'à ce que le Soleil ou l'air ait diſſipé la roſée qui eſt très-préjudiciable à ce bétail quand il paît l'herbe qui en eſt moüillée.

Quand les Bergers parquent, ils ont une cabane soûtenuë ſur des roulettes, qu'ils conduiſent là où ils veulent; elle leur ſert de retraite pour coucher, & leurs chiens veillent à la garde de leurs moutons, contre l'inſulte des loups: c'eſt hors du parc que le Berger ſe place avec ſa roulette & ſes chiens.

Quand c'eſt un pâtis, prez ou verger qu'on parque, il n'y a aucune façon à y faire devant ni après le parquage; mais quand c'eſt une terre à labour il faut qu'elle ait eu une ou deux façons avant que d'y parquer, le fumier y pénétre mieux, fait un effet meilleur & plus prompt, & il en faut beaucoup moins: & lorſque le parc eſt retiré du champ, il faut y donner auſſi-tôt un leger labour, afin que les ſels de l'engrais que les moutons y ont laiſſé, ne ſe diſſipent point.

On parque depuis le mois de May juſqu'à la Touſſaints & plus tard ſelon que la ſaiſon & le climat le permettent. Un parc de cent moutons ſuffit pour amander tous les ans huit arpens de terre: on renouvelle cet amandement tous les ſix ans ſur les terres aux champs. Pendant tout le temps que les brebis parquent, le Berger doit avoir ſoin de les traire le ſoir, afin que le lait ne ſoit point perdu, & il le fera porter à la maiſon par un petit garçon.

Voici une figure d'un parc dreſſé, & de tout ce qui a coûtume de l'accompagner.

Explication de la Planche.

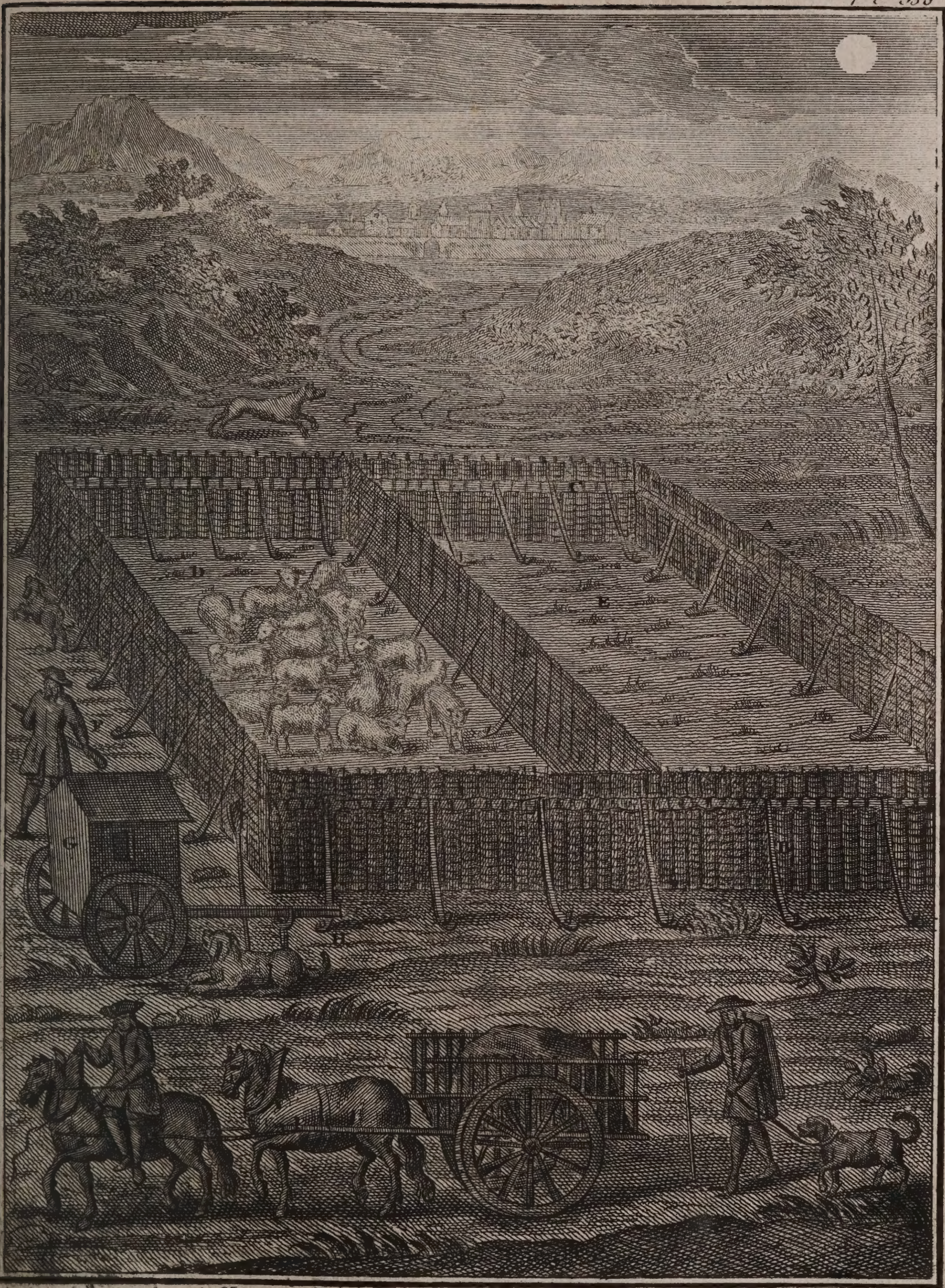
A. *Claies dreſſées.*
B. *Piquets en contrefiche qui ſoûtiennent les claies.*
C. *Eſpace vuide où les piquets ſont arrêtez.*
D. *Parc où ſont les Moutons.*
E. *Autre Parc où ils doivent paſſer, après qu'ils ont fumé ſuffiſamment le terrain de l'autre Parc.*
F. *Berger.*
G. *Cabane du Berger avec ſon équipage.*
H. *Chiens du Berger.*

De la Tonte des Bêtes à laine.

Autrefois on ne tondoit point la laine, on l'arrachoit: *unde vellus à vellendo.*

En France, où nous ne faiſons qu'une tonte par an, on tond les brebis & les moutons au mois de May plus ou moins tard ſuivant la chaleur, & les agneaux dans le mois de Juillet. Avant ce temps ils n'ont pas de quoi tondre; ſi on tondoit les brebis & moutons avant ou après le mois de May, ils auroient ou trop froid auſſi-tôt qu'ils auroient perdu leur toiſon, ou trop peu de temps pour ſe revêtir avant l'Hyver.

Pour faire la tonte, il faut toujours choiſir un beau jour ſans vent. La veille ſur le ſoir on lave tout le troupeau bête après bête, dans une riviere ou ruiſſeau bien clair; l'eau de mare ſeroit trop ſale pour cet effet; & pour que la laine ne ſe gâte point la nuit dans la bergerie, on y met une littiere toute fraî-



Vestitum, Victum et laudem hinc Sperate Coloni — Virg. Georg. 3.

che : le lendemain jour de la tonte, le Berger doit avoir ramené son troupeau dans la bergerie sur les huit heures du matin, pour qu'on fasse la tonte ; on prend chaque brebis, mouton ou agneau l'un après l'autre, on le lie par les quatre pieds, on l'étend sur une nape ou sur un van, & avec de bonnes forces (qui sont de grands ciseaux) on lui coupe toute la laine le plus près de la chair qu'il est possible. Si on ne les a pas tondu toutes avant l'heure de retourner au pâturage, on remettra le reste au lendemain. Après que les brebis sont tonduës, il est bon de leur passer la main sur le dos pour les fortifier, on les frotte de vin & d'huile de noix mêlez ensemble, il y en a qui les frottent de suïe de cheminée ou de charbon pilé, afin que les mouches ne les incommodent point.

Si on leur a fait quelques cicatrices en les tondant, il n'y a qu'à les frotter avec du vieux-oing ou du sain-doux, ou bien de la térébentine & de l'huile d'olive. D'autres mettent le sain-doux ou bien de la cire dans le vin & l'huile de noix, dont nous avons parlé ci-dessus, & cet onguent dont ils frottent le corps de la brebis tonduë, empêche qu'elle n'ait la gratelle ni la gale, & la laine en revient plus longue, plus douce & plus touffuë : l'eau de la mer fait le même effet quand on est à portée d'y plonger les brebis nouvellement tonduës : ou bien, on prend du jus de lupins cuits, de la lie de vin vieux & de la lie d'huile d'olive, ou de la vieille huile d'olive ; on mêle tout cela à dose égale, & on en frotte les brebis nouvellement tonduës pendant trois jours : Quand cet onguent manque il est aisé d'en refaire d'autre ; ou bien, servez-vous d'eau de pluïe gardée depuis long-temps dans un tonneau découvert ; mettez-y du sel & un peu de boüillie & frotez-en vos brebis. Tous ces remédes topiques & faciles, guérissent les coupures, préviennent la gale & la gratelle, & font que la toison en revient plus belle.

Il est rare en France de tondre les moutons plus d'une fois l'an : Quand l'on tond deux fois, la premiere tonte se fait au mois de Mars, & la seconde au mois d'Août ; mais la laine de la seconde tonte n'est jamais si bonne que celle de la premiere. Dans le Piedmont on tond les brebis trois fois, en Mars, Juillet & Novembre : Dans les païs Septentrionnaux, au contraire, il n'y a qu'une tonte, & on ne la fait qu'au mois de Juillet, mais toujours par un tems chaud ; car le moindre froid morfondroit les brebis, & leur donneroit la toux qui leur est très-dangereuse.

Il n'y a rien de certain sur la quantité de laine que chaque brebis donne ; les unes fournissent plus & les autres moins.

Il faut seulement avoir bien soin de la mettre dans un lieu bien airé & propre, afin que les mîtes & autres vermines ne s'y mettent point.

La laine blanche est toujours la plus estimée, parce qu'elle reçoit toutes sortes de couleurs : La laine qui est tombée avant la tonte, & celle qu'on prend sur une bête morte, ou même sur une bête malade, n'est pas si bonne, & est plus sujette à vermine que celle que l'on a tondu sur une bête saine. Nourrissez bien votre troupeau, pour que la laine ne tombe point avant la tonte ; & donnez-lui souvent de la litiere fraîche, pour que la fiente ne gâte point la laine. Le Berger doit aussi être attentif à empêcher que son troupeau n'aille se déchirer contre les bois, haies, buissons, ronces & chardons : les Anciens couvroient leurs brebis de peaux, pour que leurs toisons ne se gâtent point.

Il y a des moutons à la grande laine dont il est bon de se pourvoir.

Vu ij

La meilleure laine eſt la laine *mere*, c'eſt-à-dire, celle qui ſe prend ſur le dos de la bête : celles de cuiſſe & de ventre vont enſuite.

La laine cruë eſt celle qui n'eſt point apprêtée : les vers ſe mettent dans les laines graſſes : on les dégraiſſe avec du ſavon noir ; & les ouvriers qui les filent en cet état, appellent cela *filer ſec*. Les differentes préparations de la laine ſont de la laver, la dégraiſſer, l'échauder, la carder, la fouler, la filer ſoit en échevaux ou en pelotons ; la teindre, &c. La laine eſt d'un gros commerce, parce qu'elle ſert à faire quantité d'étoffes & d'ouvrages ; comme tapiſſeries, draps, ſerges, bas, chapeaux, matelats, &c. La férandine eſt une étoffe moitié ſoye moitié laine : la tiretaine eſt moitié laine moitié fil, il eſt défendu aux ouvriers de mêler les laines, parce que les unes foulant moins que les autres, cela rend le drap creux & imparfait.

Les laines les plus eſtimées ſont les laines de Ségovie, de Luines, d'Angleterre, & les laines de Berry : on tient que ces dernieres ont une proprieté que nulle autre n'a, qui eſt de faire des ligatures avec toutes ſortes d'autres laines.

Quant à celle qu'on recueille chez ſoi dans notre Maiſon Ruſtique, l'Economie conſiſte à ſçavoir employer à propos ce qu'il en faut pour la maiſon, & conſerver le reſte pour les temps & lieux favorables qu'il faut chercher à ménager.

De l'engrais des Bêtes à laine.

On ne choiſit pour engraiſſer, que les brebis & les moutons dont on veut ſe défaire ; car les brebis n'ont point beſoin de tant de graiſſe pour être fécondes ; au contraire il faut qu'elles ſoient un peu maigres, pour mieux retenir. D'ailleurs un troupeau engraiſſé eſt en danger de périr, ſurtout pendant l'Hyver, parce que la graiſſe ne lui étant venuë que par une nourriture contraire à ſon naturel, comme de lui faire paître la roſée & de le faire beaucoup boire, la bonté du tempéramment peut bien ſupporter pendant quelque temps les mauvais effets de cette nourriture ; mais ils ne peuvent point réſiſter long-temps à cet embonpoint forcé ; c'eſt pourquoi on s'en défait toujours avant le mois de Mars, la chaleur naiſſante les feroit crever.

Au mois de Mars à la pointe de l'herbe ceux qui ont beaucoup de pâtis à leur diſpoſition, achetent des moutons maigres, mais forts ; on les jette au verd dans ces pâtures ; au bout de deux mois ils y ont pris graiſſe & on les renouvelle. Trente arpens de cotteaux paſſablement garnis d'herbes ſuffiſent pour un troupeau de deux cens moutons, dont on fait trois levées par an, c'eſt-à-dire, qu'on le renouvelle trois fois. On charge davantage les pâturages humides, & les bêtes y prennent graiſſe plus vîte ; mais elle n'eſt pas ſi bonne.

L'Eté, il faut que toutes celles qu'on deſtine à l'engrais ſoient miſes dans une étable ſéparée, & données à un Berger particulier qui les menera aux champs ſi-tôt que le jour paroîtra, & avant que la roſée ſoit paſſée. Les brebis qui paiſſent l'herbe qui en eſt encore moüillée, engraiſſent en peu de temps ; au contraire, des bêtes à laine qu'on veut garder, à qui il ne faut jamais de roſée, point ou très-peu de boiſſon, & le moins qu'il eſt poſſible d'humidité. Le Berger aura encore ſoin de faire boire ſouvent celles qu'on veut engraiſſer, & de les mener glaner dans les champs auſſi-tôt que le bled en aura été levé.

Il ramenera ſon troupeau ſur les huit heures du matin, avant que le chaud commence, car rien ne nuit plus à l'engrais que la chaleur ; il les fera beau-

coup boire avant que de les enfermer, & leur donnera même de tems en tems quelque chofe, comme du fel pour les exciter à boire beaucoup & fouvent : Il les reconduira aux champs fur les trois heures jufqu'à la nuit, qu'il les fera auffi boire le plus qu'il pourra, & les ramenera.

Trois mois de ces foins fuffifent pour engraiffer les moutons & brebis : on commence ce régime au mois de May pour ceux qu'on veut vendre de bonne heure, & au mois de Juillet pour ceux qu'on veut vendre plus tard, car au bout des trois mois c'eft le vrai temps de les vendre ; ils ont de l'embonpoint, & la chair eft d'une bonne fubftance : au lieu que quand on les laiffe trop languir & qu'ils paffent par exemple l'Hyver, après cet engrais précipité, les humeurs qui fe font amaffées leur gâtent le foye & les font mourir de langueur.

L'Hyver, pour avoir des brebis & moutons gras, on les met dans une étable à part à la fin de Septembre, on les y nourrit de bon foin, d'avoine & de pelottes de farine d'orge ou d'autres grains, & on les fait boire beaucoup en leur mettant un peu de fel dans leur eau. Pour ménager vos fourrages, vous pouvez encore engraiffer vos brebis avec des raves & naveaux, ou du fain-foin d'Hyver, dont nous avons parlé ci-deffus au chapitre des vaches.

On engraiffe les béliers avec ces naveaux, & le fain-foin d'Hyver ; ou bien, on les engraiffe comme nous avons dit ci-deffus, en les menant aux champs avec les brebis que l'on veut engraiffer l'Eté. Il faut feulement fe fouvenir que les béliers doivent être châtrez ou tournez, avant que d'être mis à l'engrais.

Dans les vallées, furtout près de la mer, on engraiffe bien vîte les moutons & brebis dont on veut fe défaire, en les jettant foit en Automne ou en Hyver dans des prairies ou pâtures baffes que les gros Beftiaux ont pacagé tout l'Eté : les bêtes à laine y prennent graiffe bien vîte : mais il faut les tuer auffi-tôt, parce que c'eft une graiffe d'eau qui à la fin leur flotte dans le corps & qui les fait crever & pourrir quand on ne les tuë pas à point. Auffi cette forte d'engrais ne fe fait-elle que pour les boucheries.

ARTICLE II.

De la propagation de l'efpece des Bêtes à laine.

Les brebis font en chaleur depuis la Touffaints jufqu'au mois d'Avril ; enforte que comme elles ont fix mois à y être, il y a auffi fix mois de l'année pendant lefquels elles agnelent. Les béliers fentent parfaitement bien quand elles font en amour, & elles portent cinq mois. Quoiqu'elles n'entrent en chaleur que vers la Touffaints, cependant les béliers font fi chauds qu'ils les voient & les font retenir en tout temps quand on les laiffe libres ; mais le froid fait périr les agneaux qui naiffent avant la fin de Décembre ; c'eft pourquoi on ne fait accoupler les brebis que vers la fin de Juillet, ou au mois d'Août, afin qu'elles donnent des petits à la fin de Décembre & en Janvier ; ce font-là les agneaux de primeur ; & l'on continuë à en avoir plus communément dans les mois fuivans.

Nous avons parlé ci-deffus du choix du bélier, & nous avons dit qu'il n'étoit bon qu'à trois ans, qu'il n'en devoit pas paffer huit, & qu'il ne fa-

loit pas lui donner plus de trente ou au plus cinquante brebis.

Quant aux brebis, nous avons aussi dit qu'elles n'étoient bonnes que depuis deux ans jusqu'à sept : Nous avons encore dit comment il faloit choisir & la brebis & le bélier, ainsi on n'a qu'à recourir à ces articles.

On ne laisse le bélier avec les brebis que pendant le temps qu'il leur faut pour concevoir, & cela pour deux raisons : la premiere, afin que l'on soit sûr du temps de l'accouplement, & que les agneaux ne viennent pas plutôt qu'on ne voudroit, à cause du froid, qui en fait beaucoup périr, ou qui empêche qu'ils ne se fortifient. La seconde, afin de ménager le bélier & les brebis même qu'il tourmenteroit toujours. Il faut bien nourrir le bélier dans le tems qu'il travaille.

Ce temps doit se régler suivant la prudence du Maître. S'il est à portée de tirer un grand profit de ces agneaux, il fera saillir ses brebis dès le mois d'Août, & même dès la mi-Juillet, pour avoir des agneaux de primeur vers Noël & les Rois, dont il tirera de bon argent, parce qu'ils sont rares alors : c'est ainsi qu'on en use aux environs de Paris, & proche des autres grandes villes où il y a du débit : au contraire s'il n'y en a point, pour que ces agneaux ne courent pas tant de risque, & que leurs meres profitent mieux, ne les livrez au bélier qu'au mois de Novembre ; vous n'aurez que de beaux moutons & des brebis bien ménagées, & les agneaux qui en viendront, naissans dans une belle & fertile saison, croîtront à souhait : aussi-bien vaut-il mieux nourrir les agneaux pour multiplier le troupeau que de les vendre ; c'est une regle generale d'Economie champêtre, & il y a plus de profit à élever les bestiaux que de les vendre petits.

Le temps le plus ordinaire pour faire saillir les brebis est au mois de Septembre, afin d'avoir des agneaux en Février : on juge ce temps si propre pour la multiplication, que la plûpart des bons Economes ne souffrent point de bélier parmi leurs brebis avant le mois de Septembre, & si-tôt qu'elles sont pleines ils se défont de tous les mâles, pour en racheter d'autres de taille & de couleurs heureuses vers la fin d'Août de l'année suivante.

Pour rendre les béliers vigoureux & chauds, on leur donne tous les jours une demie-livre de pain d'avoine & de graine de chanvre. Quand on veut avoir des agneaux primes, on donne de cette même nourriture aux brebis qu'on veut échauffer & livrer de bonne heure au bélier. Il y a des gens qui croient qu'elles retiennent mieux dans les décours de Lune qu'en tout autre temps.

Les Anciens disoient que pour avoir des agneaux mâles, il faut faire saillir ses brebis par un temps sec, quand le vent de Bise souffle & le nez des bêtes tourné droit au vent : qu'au contraire elles ne font que des femelles, quand elles travaillent ainsi le nez tourné à un vent de Midi soufflant par un tems humide.

Au surplus, il faut faire boire de l'eau salée à la brebis & au bélier, quelques jours avant leur accouplement ; le mâle en fera mieux ses fonctions, & la femelle en retiendra mieux ; mais il ne faut plus lui en donner quand elle est pleine, car elle avorteroit.

Quelques gens disent encore que les agneaux viennent de la couleur dont est la langue de leur mere pendant qu'elle les porte ; blancs, noirs ou bigarez, selon la couleur de la langue.

Quand le temps approche que la brebis doit agneler, il faut y être attentifs

jour & nuit, parce que ces animaux travaillent beaucoup pour mettre bas leur fruit. L'agneau vient quelquefois de travers, ou les pieds devant; l'un & l'autre courent risque de la vie si on ne les aide. On prétend qu'en faisant avaler à la brebis qui agnele, trente-six grains d'antimoine préparé en poudre dans un verre d'eau, cela facilite beaucoup sa délivrance.

Aussi-tôt que l'Agneau est né, on le léve, on le tient droit sur ses jambes, & ensuite on l'approche de sa mere pour l'accoûtumer à la connoître & à la téter. Il faut auparavant, avoir tiré & jetté le premier lait de la mere, il seroit pernicieux à l'Agneau, parce que c'est un lait gâté pendant le travail de la mere.

Il faut enfermer la Brebis deux jours avec son Agneau, afin de le tenir chaudement, & qu'il apprenne à la connoître.

Toutes les Brebis qui auront agnelé seront enfermées & nourries pendant quatre jours avec de bon foin & du son mêlé d'un peu de sel; & on leur fera boire de l'eau tiéde, blanchie avec un peu de farine de millet où de froment.

On leur donnera encore des feüilles d'orme ou de fréne qu'on aura amassées dans la saison : bien des gens de campagne ne prennent point cette précaution.

Le regain qui est le second foin leur est fort bon.

On les nourrit aussi de cytise ou de cossats de vesces & de pois. L'orge leur est encore fort salutaire, ainsi que les féves pilées avec leurs cosses, ou les pois chiches, s'il y a plus d'œconomie à leur en donner qu'à les vendre.

Au bout de quatre jours on menera la mere aux Champs avec les autres, mais on ne la menera pas loin de peur d'échauffer son lait, qui rendroit l'Agneau galeux.

La litiere ne leur manquera pas; & tous ces soins s'observeront dans la Bergerie particuliere où on aura mis la Brebis, ou du moins dans l'endroit de la Bergerie destiné pour séparer les Agneaux du reste du troupeau.

Si quelque Agneau n'approche point de sa mere pour teter, il faut l'y porter, lui frotter les lévres avec du beurre & du sain-doux & y mettre du lait.

Si-tôt que l'Agneau commencera de connoître sa mere, on pourra la laisser aller aux champs avec les autres, tandis que son petit sera tenu bien chaudement sans sortir de la Bergerie : quand il aura pris un peu de force & qu'on le verra bondir & demander par là un peu plus de liberté, on peut lui en accorder en le mettant dehors, soir & matin pour teter sa mere avant que d'aller aux champs, & après qu'elle en est de retour.

Et enfin, lorsque l'Agneau sera assez fort pour manger un peu de son ou de foin, tandis que sa mere sera aux champs, on lui en donnera du plus menu & du meilleur pour l'amuser & l'empêcher de bêler.

Tous les agneaux seront renfermez ensemble dans une bergerie particuliere, ou du moins dans un coin de la bergerie, séparez de leurs meres par des claies faites exprès : & ce lieu sera un peu obscur & garni de bonne & fraîche litiere.

Bien des gens donnent aux jeunes agneaux, outre le lait de leur mere, de l'avoine, de la vesce moulüe, du sain-foin, de l'herbe, des feüilles de saule ou de peuplier, ou bien de la farine d'orge; tous ces alimens leur sont bons, & ils n'en valent que mieux quand ils sont bien nourris. Il leur faut de petites auges & de petits ateliers proportionnez à leur hauteur pour qu'ils ne gâtent point ce qu'on leur donnera à manger.

Voici encore une autre nourriture qui leur réussit très-bien: les pois sont très-nourrissans ; on en fera cuire de maniere qu'ils ne soient pas réduits en pâte, puis on les mettra dans du lait de chévre ou de vache ; on fera prendre cette nourriture aux agneaux après les avoir fait un peu jeûner, pendant que les meres sont aux champs : on verra en peu de temps qu'il n'y a rien de plus propre à les engraisser & faire profiter. S'ils font d'abord difficulté d'en prendre, il faut les y accoûtumer en leur faisant avaller cette nourriture avec le doigt, & en leur trempant le bout de la mâchoire dans la jatte où seront les pois & le lait. Si on n'a point de pois, les féves seront bonnes; mais il faut ôter cette mangeaille avant que les meres soient revenuës des champs; car elles auroient bientôt avallé tout : on éleve de cette maniere particulierement les Agneaux primes, & en peu de temps on les rend à peu de frais assez-forts & assez gras pour être vendus le double des Agneaux ordinaires.

La mere de famille après avoir examiné elle-même tous ses agneaux venus en saison ordinaire, envoyera à la boucherie les plus foibles & gardera les plus forts, les plus beaux & les plus chargez de laine, pour multiplier son troupeau ou remplacer les morts & les malades.

Les agneaux d'une premiere portée ne sont jamais si beaux que les autres, c'est pourquoi on les vend ordinairement au lieu de les garder, car il vaut beaucoup mieux avoir peu de Moutons qui soient beaux, que d'en avoir beaucoup qui soient foibles & petits.

On ne songera point à conduire les agneaux aux champs qu'à la fin du mois de Mars ; & ils demeureront par conséquent depuis qu'ils sont nez, dans les Etables jusqu'à ce temps-là, sans en sortir que le matin & le soir, pour teter leurs meres au retour des champs. Une neige fonduë, une gelée du printemps, une giboulée, un vent froid, tout cela détruiroit les agneaux, si on les menoit aux champs avant que la saison des frimats soit passée.

Au mois d'Avril, on envoye les agneaux aux champs avec leurs meres, & la fin de ce mois est la saison de les sevrer en les supposant nez à la fin de Fevrier.

Dans les beaux jours d'Avril, même dès la fin de Mars quand les agneaux ont environ un mois, si les gelées sont passées, on commence à mener paître les brebis avec leurs agneaux, supposé qu'ils soient assez forts pour cela; il ne les faut mener d'abord qu'autour du logis vers les chemins où il y ait de la verdure.

Ceux qui veulent tirer un double profit de leurs brebis, ne menent point les agneaux paître avec leur mere ; ils les tiennent enfermez dans une Etable séparée, les envoyent aux champs séparément, & ne les menent pas loin de peur qu'ils ne s'échauffent : On trait dès le matin les brebis, & pour tirer ce qui leur reste de lait on lâche les agneaux après elles : on en fait de même le soir au retour des champs. On a soin de ramener les Agneaux de meilleure heure que les brebis, afin d'éviter la confusion : on les enferme dans leur étable, & on les lâche aussi tôt qu'on a trait leur meres ; ils ne manquent point de tirer encore ce qui reste de lait & il leur suffit alors pour les maintenir en bon corps. Le Maître du troupeau profite du lait pour faire du fromage. Voilà comme il faut en agir, jusqu'à ce que les agneaux soient entierement sevrez & qu'il ne se soucient plus de teter ; pour lors on les mene paître pêle-mêle avec les brebis.

La brebis allaite son agneau sept à huit semaines & plus, si on le lui laisse : ordinairement on les sevre à un mois ou six semaines.

Au surplus on ne doit jamais craindre ni que la brebis abandonne ou méconnoisse son agneau, ni que l'agneau ne reconnoisse point sa mere, ou qu'il en aille teter ou suivre un autre : il n'y a point d'animal qui reconnoisse si particulierement celle de qui il tient la vie ; & c'est quelque chose de surprenant de voir qu'entre quatre cens brebis, chaque petit Agneau à quelque âge & en quelque temps que ce soit, distingue sa mere à son bêlement, & qu'ils ne cessent point eux-mêmes de bêler jusqu'à ce qu'ils l'ayent trouvée.

Pour faire avoir bien du lait aux meres brebis, il n'y a qu'à les bien nourrir, sur-tout de sain-foin, de raves, de navets, & de joncs-marins dont j'ai parlé au chapitre des vaches.

Des Agneaux qu'on veut élever, temps & maniere de les châtrer.

Nous avons déja dit qu'il ne falloit point garder les agneaux de la premiere portée d'une brebis, parce qu'ils sont toûjours foibles : au surplus, on choisit pour garder, ceux qui sont les plus forts, les plus chargez de laine & qui viennent de la plus belle race, & des plus jeunes brebis. On les prend presque toûjours blancs, ou au plus un noir contre dix blancs, parce que la laine noire ne se vend pas si bien. Quant au nombre qu'il en faut garder cela dépend de la prudence du Maître, qui peut trouver moins de profit à les vendre qu'à les élever pour peupler ses Troupeaux, en faire de nouveaux pour peupler des Fermes, ou en donner à Cheptel ; car au reste on est à present bien revenu de la superstitieuse attention qu'avoient nos vieilles ménageres à avoir toûjours leurs bêtes blanches en nombre impair.

Il faut châtrer tous les agneaux mâles qu'on veut élever, sans quoi ce seroit autant de Beliers qui ne croîtroient que médiocrement, & ne feroient que s'entrebattre & se détruire l'un l'autre ; d'ailleurs la chair de beliers n'est jamais à beaucoup près si délicate ni si grasse que celle du mouton, à cause de l'ardeur continuelle qui consume toute la nourriture que prend le belier ; c'est pourquoi on châtre tous les Agneaux mâles, à moins qu'on ne juge à propos d'en reserver un ou deux tout au plus, pour servir de belier quand on juge à propos d'en avoir.

On ne doit point châtrer les agneaux qu'ils n'ayent cinq à six mois ; & pour faire cette operation, il faut qu'il ne fasse ni trop chaud ni trop froid ; le chaud cause la cangrene, & le froid empêche la guérison de la plaie : il y a deux manieres de châtrer les agneaux ; la premiere & la plus commune se fait par l'incision, à travers de laquelle on fait tomber les testicules qui se détachent d'eux-mêmes en serrant la bourse entre les deux doigts : l'autre se fait sans incision, en prenant dans le lac d'un cordeau les testicules que vous serrez jusqu'à ce que le lac les ait détachées, ce qui suffit pour rendre l'agneau impuissant : sitôt que l'operation est faite, de quelque maniere qu'on s'y soit pris, frottez la partie affligée avec du sain-doux, afin qu'elle n'enfle point ; & pour dissiper la tristesse & le dégoût que l'agneau pourra avoir pendant un jour ou deux, donnez-lui du foin haché mêlé avec du son.

ARTICLE III.

Des Maladies des Bêtes à Laine.

Comme elles font fort délicates, elles font auffi fujettes à bien des maladies : elles leur viennent ou des températures de l'air qui leur font contraires, ou de la mauvaife nourriture & de la négligence du Berger ; c'eft pourquoi il doit veiller continuellement à les gouverner fuivant leur naturel, à les défendre du froid, de l'humidité & de tout ce qui leur eft contraire ; à ne leur donner que de bonne nourriture ; & pour prévenir leurs maladies, il aura foin, comme nous l'avons dit ailleurs, de leur faire bonne littiere fraîche, haute & menuë, de leur mettre un petit fac plein de fel fufpendu dans la bergerie, de la nettoyer à propos, de la parfumer de temps en temps d'odeurs agréables & faines ; & furtout il aura grand foin de les éloigner des eaux croupies & des pâtures & lieux battus d'orages ou de ravines : car ce font-là les caufes ordinaires de leurs maladies qui font fouvent quarante jours à fe déclarer.

Pour maintenir les brebis en fanté, les Bergers leur donnent des baies de laurier féches avec du fel ; on leur en donne depuis qu'elles ont agnelé, jufqu'à ce qu'on les faffe faillir, cette nourriture les engraiffe, les rend faines & abondantes en lait ; mais on ceffe de la leur donner, fi-tôt qu'elles font pleines, parce que fi on la leur continuoit, elles feroient en danger d'avorter. On donne auffi de ces baies dans du fon aux agneaux qui commencent à manger, afin qu'ils prennent un bon corps ; mais il faut les laiffer boire peu. Le Berger doit donner un peu de fel à fes beftiaux deux heures avant que de les mener aux champs, & il ne doit les laiffer boire qu'après deux bonnes heures de pâturage, autrement le fel pourroit rendre les brebis malades, loin de leur faire un bon effet.

Quand les brebis font malades, il faut les féparer ; car prefque toutes leurs maladies font contagieufes ; & il faut parfumer les Bergeries & donner aux bêtes faines, du fel & un quart de foulfre mêlez enfemble, pour les purger & les preferver de la contagion.

Leurs fignes ordinaires de maladie, font quand les brebis ont la tête lourde, les yeux troubles, qu'elles paiffent négligemment, qu'elles ne bondiffent point, qu'elles marchent lentement, qu'elles cherchent les écarts, l'ombre & la folitude, qu'elles chancellent en marchant, qu'elles fe couchent, qu'elles reviennent après les autres ; le Berger ne fçauroit être trop attentif à tout cela.

Voici un reméde general qui leur eft excellent, auffi-bien que pour toutes fortes d'autres animaux, chévres, chiens, vaches, chevaux, &c. Prenez une livre d'antimoine & autant de falpêtre, faites-les pulverifer enfemble, mettez-y le feu dans un pot de fer ou autre vaiffeau de métail ; après que cela aura bien boüilli, jettez-y de l'eau ou du vin ; lavez bien le tout, il reftera une certaine matiere comme un verre épais & obfcur, qu'on appelle *Foye d'antimoine* : le plus court eft d'en acheter ; on en trouve dans toutes les grandes villes, chez les Droguiftes & Epiciers : prenez donc une once de foye d'antimoine, enveloppez-le dans un linge, mettez-le tremper dans une pinte

de vin, le blanc eſt le meilleur, & mêlez-y huit dragmes de ſené; vous y pouvez mettre du ſucre, de la noix muſcade & autres épiceries chaudes; car les maladies des animaux paiſſans viennent preſque toutes de froid & d'humidité. Quand vous n'y mettriez point d'épicerie, le reméde ſera aſſez bon ſans cela, on l'a éprouvé en toutes façons: vous laiſſerez tremper la drogue vingt-quatre heures, ou bien la ferez boüillir l'eſpace de trois ou quatre *Miſerere*: donnez-en un demi-ſeptier à chaque brebis, pareille doſe aux petits animaux; aux grands, comme vaches & chevaux, une pinte; tenez l'animal dans un lieu chaud, tenez-l'y tout le jour & bien couvert, ſans manger qu'au ſoir, il ſe purgera par haut & par bas: ſi les brebis ont la gale & la rogne, tout ſortira au dehors, & vous acheverez de guérir cette gale en la frotant avec le vin où vous aurez lavé votre foye d'antimoine, après y avoir mis le feu; il n'y a point de gale que cela n'emporte.

Rogne ou gale des Brebis. Les ſignes de cette maladie, avant qu'elle ſoit palpable, ſont ceux qui ont été détaillez ci-deſſus; la rogne ne leur vient que par des pluïes froides qui les morfondent, ou par un trop grand chaud qui les frappe lorſqu'elles ſont tonduës, & qui les met tout en ſueur; ou bien, lorſque les mouches les tourmentent trop, ou que les ronces leur déchirent quelque coupure qui leur ſera reſtée après la tonte.

La gale ou la rogne les prend ſouvent par le menton, & leur cauſe une extrême langueur & un grand dégoût; de temps en temps on les voit ſe froter contre les arbres & contre tout ce qui ſe préſente à elles.

Cette maladie ſe guérit quelquefois fort aiſément, en frotant le muſeau de la brebis avec un onguent fait d'huile de chennevis, d'alun de glace & de ſoulfre vif.

Quand le mal eſt ſur le corps, coupez de la laine pour le découvrir, & frotez le mal avec du marc d'olives mêlé de vif-argent, de ſoulfre, de poix de Bourgogne, d'oignon pilé & de bitume; ou bien de lie d'huile mêlée de poix réſine & d'un onguent compoſé de cire, de ſariette ou d'oignon marin, de rubarbe, d'ellebore & de bitume mêlez enſemble; d'autres n'employent que le camphre boüilli avec de l'huile d'olive ou avec du beurre; d'autres font fondre & incorporer de la fleur de ſoulfre, du blanc-raſis, du camphre & de la cire; & après en avoir froté la brebis trois fois, la lavent avec de l'eau de leſſive, & la derniere fois avec de l'eau commune: on employe ces mêmes remédes pour guérir les brebis des poux.

Pour guérir la gale & la rogne plus méthodiquement quand c'eſt en Eté, on mene toutes les brebis qui en ſont atteintes, le long d'une riviére ou d'un ruiſſeau, dans lequel on les lave; après cela on les frote d'un onguent dont voici la compoſition.

Prenez de la poudre de ſoulfre, de la racine de ſouchet, autant d'un que d'autre; joignez-y du vif-argent; mêlez-les dans de la cire & de la poix de Bourgogne que vous aurez fait fondre: le tout incorporé, à la réſerve du vif-argent, avec égale doſe, frotez-en les brebis rogneuſes pendant trois ſoirs tout de ſuite; elles guériront en les plongeant encore après dans le même ruiſſeau où elles auront été lavées.

On peut auſſi ſe ſervir du reméde de foye d'antimoine, tel qu'il vient d'être enſeigné.

Ou bien, ayez de la faumure qui ne foit guére falée ; paffez-la par un linge ; mêlez-y de l'eau dans laquelle auront trempé des lupins amers & de la lie de vin blanc, le tout également ; faites chauffer cette mixtion, puis frotez-en les brebis galeufes ; laiffez-les deux jours en cet état & elles guériront, pourvû que le troifiéme jour vous n'oubliyez pas de les laver encore avec de la faumure feulement, puis avec de l'eau claire.

Si la gale leur vient pendant le froid, on ne les lavera pas comme on vient de dire ; mais on fe contentera de les froter de cet onguent, pour les laver enfuite avec de l'eau de leffive, puis avec de l'eau claire, en les tenant fort chaudement dans un lieu féparé des autres brebis, pour que le mal ne fe communique pas.

Qu'on ne neglige pas d'y apporter du reméde ; & fi l'on pouvoit avec le fer couper la racine de la gale & de la rogne, ce feroit bien plutôt fait : car le mal augmente bien fouvent en le voulant guérir, ou tandis qu'on le néglige dans fon origine, ou qu'un Berger ne daigne pas y apporter fes foins.

Si le mal a pénétré les os, ce qui fe reconnoîtra aifément par les douleurs cuifantes & par l'ardeur de la fiévre qu'il y caufera, il faut d'abord faigner la brebis à la veine d'entre les ongles des pieds, la laiffer peu boire, & employer auffi-tôt les remédes les plus efficaces.

Quelquefois auffi la gale & la gratelle ne font que l'effet d'une maigreur qui ne vient que de ce que la brebis n'a pas affez de nourriture ; en ce cas, le moindre reméde appliqué fur le mal le guérira, pourvû qu'on renforce la nourriture de la brebis.

Fiévre. Les brebis font auffi fort fujettes à la fiévre, ce qui les defféche entiérement & les rend dangereufement malades.

On connoît qu'une brebis a la fiévre lorfqu'on la voit fouvent chercher le frais, ne brouter que la pointe des herbes, & ne brouter que nonchalament ; ou bien lorfqu'elle ne marche qu'à peine, qu'elle fe laiffe tomber en paiffant, & fe retire feule & fort tard des pâturages.

Le reméde contre la fiévre, eft d'éteindre d'abord l'ardeur intérieure qui confume les brebis ; pour cela on les faigne entre les deux cornes du pied ou du talon.

Pendant qu'elles ont la fiévre, il faut abfolument ne leur point donner à boire de plus de deux jours, & enfuite ne leur en donner encore que peu.

Il y en a qui font faigner les brebis à la veine de l'œil droit & des oreilles droites, & y employent les remédes qu'on a enfeigné pour les bœufs, en proportionnant les dofes des drogues qui y entrent : il faut prendre garde que les brebis qui ont la fiévre, n'aillent point à la pluïe ; il ne faudroit que cela pour les faire mourir. Nous parlerons ci-après de la fiévre des agneaux.

Les Anciens difoient qu'après avoir fait faigner la brebis, le reméde fpécifique contre la fiévre & plufieurs autres maladies, eft de faire boüillir l'eftomac d'un bélier dans de l'eau & du vin, & d'en faire prendre le broüet à la brebis.

Poux. La maladie pédiculaire n'eft pas dangereufe pour les brebis ; mais cette vermine leur eft fort incommode, les defféche & les empêche de profiter. On fe fert pour la détruire, du même onguent que pour la rogne, & de l'eau de leffive, après quoi on les lave dans de l'eau nette.

Ou bien prenez de la racine d'érable ; faites-la boüillir dans de l'eau, & frotez-en les brebis.

La *clavelée* ou *claveau* eſt une maladie fort dangereuſe quand elle ſe met dans les troupeaux de moutons ; elle ſe déclare au-dehors par de certains petits clous, dont ces bêtes ſont couvertes, & qui les font mourir. Quand on en voit quelqu'une attaquée de ce mal, il faut la ſéparer des autres, parce que ce mal ſe communique aiſément. La plûpart des gens de la campagne confondent ce mal avec une eſpece de toux qui attaque les brebis ; mais ils ſe trompent : il y en a qui appellent cette maladie le *claveau* ; pour le guérir, ils font une eſpece de liqueur compoſée d'alun & de ſoulfre diſſous dans du fort vinaigre, dont ils frotent le mal ; & pour garantir le cœur de la bête, on lui donnera de l'orviétan ou de la thériaque, gros comme une féve, détrempée dans une cuillerée d'eau.

La clavelée ſe guérit encore avec la poix-réſine ſeule, ou avec de l'alun, du ſoulfre & du vinaigre mêlé enſemble ; ou bien, on prend une pomme de grenade encore tendre, avant que les pepins ſoient formez ; on la broye avec de l'alun & un peu de vinaigre dont on l'arroſe ; ou bien encore, prenez du verre de gris pulverifé, & en frotez le mal.

D'autres ſe ſervent de noix-de-gale brûlée & miſe en poudre avec du gros vin.

Il y a de ces clous plus dangereux les uns que les autres; ceux où il y a un ver le ſont fort ; & pour en guérir ce bétail ; il faut adroitement les inciſer tout autour, & prendre garde de ne point toucher au ver qui eſt deſſous ; car lorſqu'on le bleſſe, il jette une ordure ſi maligne, qu'elle infecte tout ce qui eſt ulceré, & met la brebis en danger de mort ; quand les clous ſont bien inciſez, on met dans les plaïes du ſuif qu'on fait dégoûter d'une chandelle.

Vous pouvez encore vous ſervir des remédes dont nous avons parlé à la fin du Chapitre des Bêtes à cornes contre les maladies peſtilentielles des Beſtiaux en général.

Toux. C'eſt d'ordinaire au Printemps que les brebis ſont incommodées de la toux : ſi-tôt qu'on s'en apperçoit, il faut leur faire tiédir du vin blanc avec un peu d'huile d'amande douce, la leur faire avaller, & leur donner du pas-d'âne à manger ; il ſera bon auſſi de leur froter les nazeaux de cette liqueur. Dans une autre ſaiſon que le Printemps, on peut leur donner à manger du fénu-grèc concaſſé avec du cumin, ou les nourrir de dragées comme les chevaux; un peu de mitridat dans une cuillerée d'eau-de-vie eſt encore bon contre la toux & la morfondure des brebis.

Enflure. Les brebis deviennent enflées ou pour avoir mangé des herbes qui leur ſont contraires, principalement celle qu'on appelle corrigiole ou renoüée (*Centinodia*), ou pour en avoir pris que des bêtes venimeuſes auront infectées ; elles en creveroient ſi l'on négligeoit de les ſecourir : cette enflure ſe remarque aiſément, & elle eſt dangereuſe lorſqu'on leur voit la bouche baveuſe & puante.

Pour les en guérir, on les ſaigne d'abord ſous la queuë en la partie qui eſt proche des feſſes, ou bien aux veines des lévres ; enſuite on leur donne à boire de l'urine d'homme, ou bien de l'orviétan ou de la thériaque délayée dans de l'eau. Ce mal doit être promptement ſecouru ; car ſi l'on ſouffre que le poiſon gagne le cœur, il n'y a plus de reméde.

La *difficulté de reſpirer* ne provient que d'une trop grande abondance de

ſang, ou de quelque obſtruction dans les conduits de la reſpiration.

Pour la leur faciliter, on leur fend les nazeaux, ou bien on leur coupe le bout des oreilles l'une après l'autre.

La *Morve* eſt la maladie la plus dangereuſe de toutes celles des bêtes à laine : c'eſt une grande quantité d'humeurs viſqueuſes; blanches ou rouſſes, qui vient des poumons gâtez & qui ſe décharge preſque toujours par les nazeaux; on n'en doit pas arrêter le cours : mais tout le troupeau ſeroit bien vîte infecté ſans reſſource, ſi on ne ſéparoit pas la brebis morveuſe auſſi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle l'eſt; l'abondance des humeurs qui s'écoulent la ſuffoqueroit en deux jours.

Ainſi auſſi-tôt que le Berger doutera qu'une de ſes brebis ait la morve, qu'il la mette à part, qu'il faſſe fondre dans une cuilliere de fer, gros comme une noix de ſoulfre; qu'il le jette enſuite tout boüillant dans un demi-ſeptier d'eau; en l'en retirant qu'il le faſſe fondre une ſeconde fois, & qu'il le jette après dans la même eau qu'il fera boire à la brebis morveuſe.

D'autres pilent de l'ail & de la ſauge franche, en font un breuvage avec du fort vinaigre qu'ils font avaller à la brebis, & la jettent dans un pâturage particulier.

Quelques-uns leur mettent dans les narines des brins de ſariette ou de poulliot ſauvage envelopé d'un peu de laine qu'on tourne dans les narines de la brebis juſqu'à ce qu'elle éternuë; & plus on la fait éternuër, plus la mauvaiſe humeur ſe diſſipe.

D'autres encore lui font avaller une cuillerée d'eau-de-vie avec du mitridate; mais auſſi, ſi dans trois jours la brebis ne guérit pas, c'eſt une marque que la morve eſt formée, & qu'il n'y a plus rien à faire qu'à étouffer la bête, de peur que les autres qui ſont extrémement friandes de l'acide de la morve, n'aillent lécher le ratelier ou les reſtes de la brebis morveuſe, & prendre ſon mal.

Etourdiſſement, qu'on appelle *Avertin* en quelques endroits, & en d'autres *Sang*, eſt une maladie dangereuſe & fort difficile à guérir : Le Soleil de Mars, les trop grandes chaleurs la cauſent aux brebis, ſur-tout pendant la Canicule : d'abord qu'elles en ſont frappées, elles ne font que tourner & ſauter ſans aucun ſujet, & ſans ſe ſoucier de manger, elles bronchent à tout moment; & ſi on leur touche le front ou les pieds, on y ſent une chaleur exceſſive.

Pour y remédier, on les ſaigne à la tempe en petite quantité, ou bien à la veïne qui eſt ſur le nez, le plus haut que l'on peut; d'abord la bête s'évanoüit; c'eſt ordinairement une bonne marque, & quelquefois auſſi elles n'en relevent point, car dans cet étourdiſſement la brebis guérit ou meurt; mais on n'a rien à ſe reprocher, quand on y a apporté tous ſes ſoins.

Au lieu de la ſaignée qui eſt un reméde extrême, vous pouvez eſſayer celui-ci. Prenez des bettes ſauvages, exprimez-en le ſuc; mettez-en dans le nez des brebis, & obligez-les même de manger de cette herbe, vous verrez l'effet que cela produira; ou bien coulez-lui dans l'oreille du jus d'orvale ou Toute-bonne.

Brebis boiteuſes. Il arrive tous les jours que les brebis boitent; & cela leur vient de laſſitude, ou d'avoir eu les ongles amolis pour avoir demeuré trop long-temps dans leur fiente.

Si c'eſt de laſſitude, comme pour avoir long-temps marché, on ne les menera point aux champs avec les autres, mais on les jettera en quelque endroit peu éloigné de la maiſon, & où il y aura de l'herbe; le ſoir en les renfermant, on leur frotera deux ou trois fois les jambes de ſain-doux bouilli dans du vin blanc.

Si le mal vient d'avoir les ongles amolis, coupez-leur l'extrémité de l'ongle qui eſt gâté, mettez deſſus de la chaux vive, enveloppez-le d'un linge, & laiſſez-l'y un jour ſeulement; enſuite vous y mettrez du verd-de-gris, & continuërez ainſi alternativement juſqu'à ce que vous voyiez que l'ongle ſoit guéri. D'autres font boüillir & réduire en onguent, plein une cuilliere de fer de vieille huile de noix ou d'olive, & gros comme le pouce d'alun pulverifé, & ne font que froter avec cet onguent l'ongle de la brebis boiteuſe, après en avoir coupé tout ce qui eſt gâté; il s'endurcit bien vîte.

Les *Abſcès* qui viennent aux brebis, ſont aiſez à remarquer par la tumeur que l'abſcès pouſſe au-dehors; en quelque endroit du corps que cette tumeur paroiſſe, il faut toujours l'ouvrir pour en faire ſortir toute la corruption, & inſtiller dans la playe de la poix fonduë avec du ſel brûlé & mis en poudre; puis donner à boire à la brebis malade de la thériaque délayée dans de l'eau; elle pouſſera toute l'humeur maligne au-dehors, & purgera la brebis.

La *Peſte* eſt une maladie où il n'y a point de reméde, mais qu'on peut prévenir à l'égard des brebis qui y ſont fort ſujettes: ce mal leur arrive en Eté ou en Hyver; pour les en garantir, on a ſoin au commencement du Printemps & de l'Automne, de leur faire boire pendant quinze jours tous les matins, auparavant que d'aller aux champs, un breuvage fait d'eau, dans laquelle ont trempé de la ſauge & du marrube, qui eſt une herbe fort commune qui vient ordinairement aux mazures des vieux bâtimens.

Vous pouvez auſſi vous ſervir du reméde qui a été enſeigné ci-deſſus à l'article des maladies des bêtes à cornes contre la peſte.

Pour en préſerver les Bêtes-blanches, on prend encore de l'encens, du geniévre ou des herbes odoriférantes, on en parfume l'étable à brebis & leurs mangeoires, & on leur donne à manger parmi leur nourriture ordinaire du melilot commun, du pouliot ſauvage, l'origan, la marjolaine, &c.

Lorſque les brebis ſont attaquées de cette contagion, il faut d'abord les mettre à part, & tenter ſi les remédes réüſſiront.

On continuëra toujours de leur donner le breuvage dont j'ai parlé au commencement de cet article; on y joindra du vin & de l'eau, dans leſquels on mettra diſſoudre du ſoulfre & du ſel, trois fois autant que de ſauge & de marrube; on leur fera avaler cette médecine tous les trois jours: on peut encore leur donner un peu d'orviétan ou de la thériaque des Apoticaires délayée dans du vin.

Jambe rompuë. Auſſi-tôt qu'une brebis s'eſt rompu la jambe, il faut la lui remettre droite & la froter avec de l'huile & du vin mêlez enſemble, l'envelopper d'un petit morceau de drap, & y mettre tout autour des petites écliſſes, de maniere qu'elles n'empêchent point la brebis d'aller aux champs après qu'elle aura pris deux ou trois jours de repos dans la bergerie.

Furie de bélier qui dogue. Les béliers cornus ſont fort ſujets à ſe battre

les uns contre les autres, & à blesser les brebis & moutons en doguant avec leurs cornes : pour arrêter leur furie, il n'y a qu'à leur percer les cornes avec une tariére proche des oreilles à l'endroit où elles se courbent ; ou bien, on prend un petit ais d'un pied de long, on le couvre de pointes de fer, puis on le lie aux cornes du bélier, les pointes tournées vers le front ; cela l'empêche de doguer, & il n'ose plus heurter contre aucun bélier ni mouton, parce qu'en donnant de la tête il se blesseroit lui-même.

Sangsuë avallée. Si la brebis a avallé une sangsuë, mettez-lui dans la bouche de l'huile ou du fort vinaigre chaud.

Maladies des Agneaux.

Les agneaux ont leurs maladies particulieres, mais elles sont en petit nombre ; pour peu qu'ils soient malades, ils sont dégoûtez, ont le front fort chaud, & ne tettent point.

Dès qu'on s'apperçoit qu'ils sont atteints de quelque infirmité, il faut d'abord les ôter d'auprès de leurs meres ; les signes qu'ils donnent de maladie sont les mêmes qu'aux brebis : il n'y a que la différence des remédes ; ainsi, lorsque les agneaux ont la fiévre, on prendra du lait de leurs meres avec autant d'eau de pluye qu'on leur fera boire.

Quand les agneaux mangent de l'herbe encore moüillée de rosée, la gratelle leur vient au menton. Pour les en guérir, on prend de l'hyssope avec du sel broyé ensemble, & on en frote le palais, la langue & tout le museau de l'agneau, puis on lave la gratelle avec du vinaigre & on la frote après avec de la poix-résine fonduë dans du sain-doux : quelques-uns prennent du verd-de-gris & deux fois autant de vieux-oing, incorporent bien le tout à froid & en frotent la gratelle : d'autres mêlent dans de l'eau des feüilles de ciprès broyées qu'ils y laissent macérer, puis ils en lavent le mal.

Pour les autres maladies des agneaux, employez les remédes qui viennent d'être enseignez pour les brebis.

CHAPITRE IV.

Des Chévres, Boucs & Chevreaux.

Les chévres simpatisent assez avec les brebis quant à la nourriture ; mais quant au naturel, celui des chévres est très-difficile : les boucs sont fort lascifs, & les chévres fort vives, agiles & légeres. En quelques Provinces on appelle les chévres *Bigues* ; & en d'autres *Cabres*, & les jeunes chevreaux *Cabrits*. On fait des troupeaux de ces animaux : ils coûtent peu à nourrir, & rendent bien du profit quand ils sont d'une bonne espece : ils aiment les lieux montagneux, & trouvent de quoi vivre dans les Landes & dans les campagnes les plus stériles. Dans les païs de montagnes où on en nourrit de grands troupeaux, on ne leur donne point d'étable ; mais il leur en faut dans les endroits où on en nourrit peu, surtout dans les païs qui ne sont point chauds, parce que ces bêtes craignent fort le froid.

Profits

Profits qu'on tire des Chévres & Boucs.

1°. Ces profits sont plus considérables qu'on ne croit : leur chair, leur lait, leur graisse, leurs peaux, leur poil, & les petits qui en viennent & qu'on appelle chevreaux ou cabrits, en font les principaux articles ; & les chévres sont d'une si médiocre dépense, qu'on ne leur donne jamais de foin que lorsqu'elles font leurs petits ; dans les autres temps on a toujours à la campagne assez de quoi les nourrir pour rien.

2°. Le chevreau (vient à peu-près comme l'agneau) quand les Oiseaux s'aparient & que les grosses bêtes sont en rut : outre la rareté de bonnes viandes de cette saison, la chair de chevreau est fort bonne, tendre & délicate, pourvû qu'il n'ait pas passé six mois ; c'est pourquoi quand on est en lieu de débit, on trouve assez son compte à les vendre jeunes aux Particuliers, ou aux Rotisseurs qui les vendent par quartiers, & les font souvent passer pour agneaux; il y a pourtant plus de profit à les élever pour garnir le troupeau, & pour tirer de l'argent du lait des femelles, de la peau des mâles & de la chair des uns & des autres, comme nous le dirons ci-après. La chair des boucs & celle des chévres, surtout quand ces bêtes sont grasses, sert aussi parmi les alimens, particuliérement quand elles sont jeunes, quoique cette chair soit un peu dure & difficile à digérer ; mais il faut que le bouc ait été châtré. On sale de toutes ces chairs pour la provision de la Maison, comme nous l'avons dit ailleurs, & elles sont solides & nourrissantes, soit qu'on les prenne fraîches ou salées. On engraisse aussi les chévres & les boucs, parce qu'on fait du suif de la graisse qu'on en tire.

3°. Les chévres donnent beaucoup plus de lait que les brebis, & il est beaucoup meilleur & plus sain, quoique la chair de chévre ne soit pas si saine que celle de brebis : on trait les chévres soir & matin pendant quatre à cinq mois de l'année, & elles donnent tous les jours quatre pintes de lait quand elles sont bien nourries. Comme ce lait se caille aisément, on en fait beaucoup de fromages, & ils sont assez bons, surtout en Languedoc & en Provence, où le menu peuple se nourrit de lait de chévre, & vend celui de vache. Les chévres se laissent tetter aisément, même par les enfans, & leur lait est d'un usage fort commun en Médecine. Ceux qui veulent le ménager ne laissent les chevreaux sous leurs meres que quinze jours ou trois semaines ; après ce tems ils les vendent pour commencer à traire les meres. C'est folie que de vouloir tirer de la crême du lait de chévre, pour en faire du beurre ; il n'est pas assez gras pour cela, & le beurre de chévre est toujours blanc & a toujours un goût de suif.

4°. L'on se sert du poil de chévres à faire des chapeaux, des boutons, des bouracans, des camelots ; & les peaux de chévres & de boucs servent à différents usages : elles contrefont le chamois ; on les passe pour en faire du parchemin, du maroquin, des habillemens ; on en fait aussi des outres ou vaisseaux pour transporter des vins & des huiles sur-tout en Provence & en Languedoc ; en Orient on ne passe les riviéres que sur des peaux de boucs, & on navige sur l'Euphrate avec des radeaux portez sur des outres. Il faut vendre les peaux de boucs avant l'Hyver, parce que la gelée y fait tort ; c'est pourquoi on les tuë au commencement d'Octobre, d'autant qu'alors ces animaux

ſont gras ; enforte que leurs peaux & leur chair en ſont beaucoup meilleurs. Pour garder ces peaux il faut les mettre en un lieu ſec & airé, qui ſoit hors de la portée des chiens, des chats & des rats : il faut même, autant qu'on le peut, les tenir toujours pleines & enflées & qu'elles ne touchent point à terre, autrement la vermine s'y mettroit bien vîte. On en tire aſſez d'argent dans les païs où le commerce de ces beſtiaux eſt en uſage ; outre le profit qu'on tire de leur chair en les engraiſſant après les avoir fait châtrer : c'eſt pourquoi on n'y en laiſſe d'entiers qu'autant qu'il en faut pour multiplier l'eſpece ; car quand ils ſont châtrez, ils croiſſent bien mieux, ont meilleur goût & engraiſſent incomparablement plus vîte.

5°. Leur graiſſe fonduë eſt un aſſez bon ſuif, qu'on mêle avec celui de bœuf & de mouton.

6°. Le ſang, le ſuif & la moëlle de bouc, la fiente de chévre & le fiel de chevreau ont auſſi leur vertu particuliere en Médecine.

7°. On trouve quelquefois dans la veſſicule du bouc & de la chévre, des petites pierres qui reſſemblent au véritable Béſoard ; & elles ont, comme cette pierre précieuſe, la vertu de réſiſter au venin & d'exciter les ſueurs.

8°. Le fumier de chévre eſt gras & chaud comme celui de brebis.

Du choix & de la nourriture des Chévres & Boucs, & des ſoins qu'il en faut avoir.

Une bonne chévre doit avoir la taille grande, la marche ferme & légere, le poil épais, doux & uni, les mammelles groſſes & les pis gros & longs, qu'elle ſoit large du derriere, qu'elle ait les cuiſſes fortes, & les jambes groſſes & court-jointées. Quant à la couleur, les Chévriers prennent ordinairement les blanches, parce qu'elles paſſent pour avoir plus de lait : d'autres croïent que celles qui ſont noires ou rougeâtres donnent de meilleur lait, & qu'elles ſont plus légeres, plus éveillées, plus robuſtes, moins ſujettes à avorter, & qu'elles vivent davantage que les autres. Celles qui n'ont point de cornes paſſent pour être beaucoup meilleures & plus aiſées à familiariſer avec les autres troupeaux, que celles qui en ont. On les doit prendre depuis un an juſqu'à cinq, quoiqu'elles portent juſqu'à près de ſept ans.

Le bouc doit avoir le corps grand, les jambes groſſes, le cou charnu & court, la tête petite, le poil noir, épais & fort doux à la main, les oreilles grandes & pendantes & la barbe longue & touffuë ; ceux qui ont des cornes ſont moins eſtimez ; & ils paſſent pour être trop pétulans & dangereux.

Les chévres ne vivent guéres plus de huit ans, & il ne les faut faire porter que depuis deux juſqu'à ſept au plus. Le bouc doit avoir deux ans & n'en pas paſſer quatre ou cinq ; paſſé cet âge il n'eſt plus bon qu'à châtrer & à engraiſſer. Il vieillit bien vîte, parce qu'il eſt fort laſcif : c'eſt auſſi pourquoi il ne faut point l'abandonner de trop bonne heure à ſa lubricité. Un ſeul peut ſuffire à cent cinquante chévres pendant deux mois, & il n'eſt de bon ſervice pour les saillir que pendant trois années de ſuite. On tient que pour l'apprivoiſer & pour empêcher qu'il ne s'enfuïe, il n'y a qu'à lui couper la barbe.

Dans les païs où l'on nourrit beaucoup de chévres, il vaut mieux en acheter un troupeau tout entier, que de les choiſir ſéparément, afin qu'elles s'accordent mieux entre elles & qu'elles ne ſe quittent point quand elles vont aux champs.

Les Anglois & les Hollandois ont tiré de Barbarie & des Indes la race de leurs belles chévres, qui donnent deux à trois fois plus de lait & de fromages & du poil plus fin que celles de France. Il eſt aiſé d'y multiplier ces races étrangéres, comme je l'ai dit au ſujet des vaches & brebis : les chévres Indiennes donnent preſque toujours deux chevreaux par an, on les appelle Bezons en Provence.

Les chévres aiment les païs montagneux, & nullement les marécages. Le grand chaud leur eſt nuiſible, & le froid encore plus ; cependant on voit ſouvent ces bêtes capricieuſes dormir au Soleil ardent ſur la pointe d'un rocher, plutôt qu'elles ne le feroient ſur une belle herbe à l'ombre. Elles veulent être tenuës proprement ; l'humidité & la fange leur ſont contraires, & le fumier les rend malades : c'eſt pourquoi il faut nettoyer leur étable tous les jours, & y mettre toujours de la littiére fraîche durant l'Hyver ; en Eté elles couchent bien ſans littiére, & n'en valent que mieux.

La chévre & le bouc habitent volontiers avec les brebis, on dit même avec le tigre ; mais ils haïſſent le loup, l'éléphant & l'oyſeau qu'on appelle Tête-chévre, freſaie ou effraie ; parce que c'eſt une eſpece de chat-huant d'une figure effraiante qui vient la nuit tetter les chévres, ce qui leur fait perdre le lait & ſouvent la vûë. La morſure des chévres eſt pernicieuſe aux arbres, ſur-tout à l'olivier ; il devient ſtérile pour peu qu'elle le léche. On dit que la chévre devient enragée quand elle mange du baſilic, & qu'elle meurt quand elle boit de l'eau où les feüilles de laurier-roſe ont trempez quelque temps : ces animaux marquent auſſi de l'averſion pour le pain & les autres alimens ſur leſquels on a ſoufflé, ou auſquels la ſalive de l'homme a touché. Le miel & la vigne leur ſont contraires.

L'Aiguail, autrement dit la roſée qui ne vaut rien aux brebis eſt fort ſalutaire aux chévres, & autant qu'on le peut il faut les mener paître auparavant qu'elle ſoit tombée de deſſus les herbes : au ſurplus, on les gouvernera comme les brebis, on les ménera aux champs & on les raménera dans la même ſaiſon & aux mêmes heures ; & même quand on n'a que quelque chévre ou bouc, on les mene avec les brebis, & on les traite de même.

Quand on en a un grand troupeau, on a un Chevrier pour les conduire & ſoigner. Il faut qu'il ſoit agile & robuſte pour les ſuivre par tout à travers les montagnes & les brouſſailles, & les défendre du loup ou autres bêtes dangereuſes. Il n'en peut conduire que cinquante, parce que ce bétail eſt extrêmement indocile.

Jamais chévre ne mourut de faim, & l'herbe n'eſt jamais aſſez courte pour qu'elle ne trouve point à brouter.

L'Hyver, pendant les pluïes, la neige & les frimats, il ne faut point les ſortir de l'étable, on les y nourrit avec des petites branches de vigne, d'orme, de frêne, de meurier, de chatenier, de noïer ou autres arbres auſquels les feüilles tiennent ; ou bien avec des herbes ou des choux ; on cueille les petites branches & les herbes dès le mois de Septembre ; on les laiſſe ſécher au Soleil & on les garde dans un fenil ou ſur quelque échafaudage à couvert de la pluïe. Les raves, les navets & les joncs-marins ſont encore une nourriture plus aiſée, plus ſubſtantielle & plus fructueuſe pour les chévres, boucs & chevreaux ; il n'y a qu'à voir ce que j'en ai dit ci-deſſus.

Ces animaux ne se nourrissent pas seulement de toutes sortes d'herbes & de feüilles fraîches ou séches ; ils broutent encore des épines & ronces ; quelque piquantes qu'elles soient, ils vont les chercher le long des hayes, des buissons & des haliers, dans les bois, sur les rochers les plus escarpez, sur les montagnes les plus stériles, & dans les endroits remplis de précipices : ils y vont légerement & hardiment, & trouvent de la pâture par-tout, sans que jamais aucune herbe ne les incommode ; ils broutent les bois & surtout les arbres fruitiers dont ils sont très-friands, ainsi que des choux & autres légumes. On les voit encore souvent lécher les murs & les rochers où il y a du salpêtre, ce qui les rend sains & d'un tempérament différent des autres animaux domestiques ; car les chévres se plaisent à reposer sur la terre la plus dure, sans aucune litiere, & souvent à dormir au Soleil sur la pointe d'un rocher. Les Landes sont leurs véritables pâturages, & c'est en quoi on tire du profit de ces terres incultes, qui ne sont point propres à autres choses. Les chévres aiment particuliérement à brouter les arbousiers, les alaternes, le cytise-sauvage, & le petit chêne verd. Mais la sabine & l'herbe aux puces ou couyza, leur sont mortelles ; de même que les feüilles & le fruit du fusain, à moins qu'un flux de ventre ne les sauve. Le pouliot les fait beler : & on assure que quand une chévre a mordu & arraché une plante de panicaut ou chardon à cent têtes, tout le reste s'arrête à l'examiner avec une espece d'étonnement & ne se remet à paître que quand le Chevrier a été arracher cette plante à la chévre qui l'a enlevée. Les chévres aiment encore les féves & les figues ; le trop de gland les fait avorter.

Quand on veut les rendre abondantes en lait, on les nourrit de l'herbe qu'on appelle quinte-feüille ; ou bien, on les mene paître dans des endroits où il y a beaucoup de dictame ; & au surplus il n'y a qu'à avoir soin de ne les pas laisser manquer d'eau, de les faire bien boire soir & matin, & de les tenir chaudement en Hyver.

C'est pourquoi on met toujours la porte de leur toît du côté du Midi. Quand il fait beau dans cette saison & qu'il n'y a point de neige sur la terre, on les mene aux champs depuis neuf heures du matin jusqu'au soir ; car elles craignent moins le froid médiocre & le serain, que la neige, les vents & les frimats. En Eté on les mene deux fois aux champs ; la premiére, dès la pointe du jour pour leur faire paître la rosée qui leur fait avoir beaucoup de lait, & qui les met en bon corps ; on les raméne sur les neuf heures pour les enfermer jusqu'à trois ; qu'elles retournent paître jusqu'à la nuit. Le Chévrier empêchera toujours qu'elles ne paissent dans les marécages.

On trait les chévres deux fois le jour, matin & soir, jusqu'à ce que les froidures fassent tarir leur lait. On commence à les traire quinze jours si l'on veut, après qu'elles ont chévroté : ordinairement elles donnent du lait pendant quatre ou cinq mois de l'année.

Temps de faire saillir les Chévres : Soins nécessaires quand elles chévrotent : Des Chévreaux ; & de l'engrais des Chévres, Boucs & Chévreaux.

Les chévres sont en chaleur depuis le mois de Septembre jusqu'à la fin de Novembre, & elles portent cinq mois ; ensorte qu'étant saillies dans l'Automne, & nourrissant leurs chevreaux environ un mois, ils sont bons à manger vers Pâques : quand on leur donne le bouc dans le mois d'Octobre ou de Novembre,

elles trouvent dans le temps qu'elles chévrotent de quoi avoir du lait en abondance, parce qu'alors les arbres boutonnent, les feüilles des bois & les herbes renaiſſent, & leur font une bonne & ample nourriture.

Si on veut avoir des chévreaux vers Noël, il n'y a qu'à faire ſaillir les chévres cinq ou ſix mois auparavant: mais cela n'eſt bon que pour avoir de bonne heure des chevreaux à manger, ſans cela il vaut mieux faire accoupler les chévres dans le mois de Novembre, pour que quand elles chévroteront elles aïent abondance de nouvelles herbes, & par conſéquent de lait.

Nous avons dit que la chévre ne doit point être livrée au bouc, avant qu'elle ait deux ans; & que paſſé ſept, elle n'eſt plus bonne à porter. Nous avons dit auſſi que le bouc n'eſt bon aux fonctions génitales que pendant trois ans, & qu'il doit avoir un ou deux ans; & n'en pas paſſer quatre ou cinq: au moïen de quoi il peut ſervir à cent cinquante chévres pendant deux mois. La chévre eſt ſi laſſive, qu'elle s'accouple dès l'âge de ſept mois, quand on la laiſſe faire.

Quand on fait ſaillir les chévres, il faut bien nourrir le bouc. Quand il a ſailli une fois, on lui donne ſept ou huit bouchées de ſon & de foin à manger, enſuite on le met en exercice avec la même chévre; il y en a même qui la lui font ſaillir trois fois de ſuite, afin qu'on ſoit sûr qu'elle eſt pleine.

Quand le bouc eſt fort & que la chévre eſt bonne, elle donne aſſez ſouvent deux & même trois chevreaux d'une portée: cependant elle n'en donne ordinairement qu'un.

La chévre ſouffre beaucoup quand elle chévrote, c'eſt pourquoi il eſt bon d'y veiller. Un jour ou deux avant ſa délivrance, & dix à douze jours après il faut la nourrir de foin. Quand elle n'a qu'un an ou deux, il ne faut pas ſouffrir qu'elle nourriſſe ſon petit, il faut pour cela qu'elle ait trois ans; ſi elle n'a pas cet âge, on fera nourrir ſon chevreau par une autre chévre, il n'y en a point qui ne ſe laiſſe tetter aiſément. Il ne faut pas non-plus laiſſer jamais plus d'un chevreau à nourrir à la même chévre; c'eſt pourquoi ſi elle en a eu pluſieurs d'une portée, on ne lui laiſſe que le plus fort, & on fait nourrir les autres par d'autres chévres; c'eſt le moyen de ménager les meres, d'avoir de forts chevreaux, & de faire par conſéquent un bon troupeau.

On nourrit auſſi les chevreaux avec du lait qu'on leur donne en abondance: La ſemence d'orme, de cytiſe ou de lierre leur eſt bonne, de même que les cimes de Lentiſque & les feüilles tendres. Pour faire avoir du lait aux meres, il n'y a qu'à les nourrir de quintes-feüilles, ou les faire paître dans des lieux où il y a beaucoup de dictame, ou bien les nourrir de raves, naveaux & de ſain-foin, comme nous l'avons dit ci-deſſus. Au reſte, on éleve les chevreaux comme les agneaux, & il faut y employer les mêmes ſoins, & en cas de maladies les mêmes remédes que nous avons dit pour les brebis & agneaux.

Les chévres alaitent ordinairement leur petit un mois: ſi on veut ménager leur lait, on peut leur retirer le chevreau à quinze jours pour le vendre, mais cela ne s'obſerve que quand on a peu de chévres; quand on en a beaucoup, & qu'on en fait un grand commerce, il y a plus de profit à élever les chevreaux qu'à les vendre petits: on en débite ſeulement quelques-uns, & on éleve tous les autres, ſoit mâles ou femelles, pour augmenter le troupeau, & avoir le profit de leur lait, de leur poil, de leurs peaux, de leur chair & des chevreaux qu'ils auront fait.

Quant aux boucs ou aux chevreaux mâles, on les châtre presque tous à six mois ou un an, pour qu'ils deviennent plus forts, de meilleur goût & d'une chair plus délicate, ce qui les rend d'un débit bien meilleur : c'est pourquoi on ne laisse de chevreaux entiers qu'autant qu'il en faut pour multiplier le troupeau; & il en faut peu, comme nous l'avons dit, puisqu'un Bouc suffit à cent ou cent cinquante chévres.

Les Boucs ne prennent graisse que quand ils sont châtrez; & ils ne sont bons non-plus que les chévres, que quand ils sont gras; c'est alors qu'on les vend ou qu'on les tuë pour la provision de la maison.

Pour engraisser les Chévres & Boucs, il n'y a qu'à les mener dans des lieux où ils se plaisent, & où ils trouvent assez de nourriture. Les Chévres sont contentes pourvû qu'elles broutent & ne manquent point d'eau, & que l'Hyver elles soient chaudement : on peut aussi pour les engraisser les nourrir de choux, ou de raves, naveaux & sain-foin, dont nous avons parlé ci-dessus pour les brebis.

Des maladies des Chévres.

Le tempérament des chévres simpatise si bien avec celui des Brebis, que leurs maladies sont les mêmes, & par conséquent les remédes, à l'exception néanmoins de celui de la fiévre & de trois autres maladies qu'elles ont de plus que les Brebis; sçavoir, l'hydropisie, l'enflure après qu'elles ont chévroté, & le mal-sec.

Les chévres sont encore attaquées quelquefois d'un mal contagieux qui les fait mourir par troupeaux, ce qui leur vient principalement d'une trop grande pâture; c'est pourquoi lorsqu'on voit quelque chévre atteinte de ce mal, il faut la séparer & s'en défaire, car il n'y a point de reméde, & il faut saigner toutes les autres pour calmer la fermentation du sang & en diminuer le volume; ne les point laisser paître de tout le jour, & les jours suivans ne les faire pâturer qu'une fois : cette diette les préserve de la contagion.

Si elles tomboient en langueur pour quelque autre cause que ce soit, il faudroit leur donner à manger des Joncs & des racines d'aubespine pilées & mêlées en eau de pluïe, sans leur donner autre chose à boire : si cela ne les guérit pas, il faut les vendre ou les tuer, & les saler pour la provision de la Maison.

On dit que les chévres ne sont jamais sans *Fiévre*, & qu'elles meurent si-tôt qu'elles ne l'ont plus : mais cette opinion n'a nulle apparence, puisque la chévre ne pourroit pas vivre avec une fiévre continuelle, & encore moins être si légere, si alerte, avoir l'œil si vif & être susceptible d'embonpoint. Ainsi il faut que ce que quelques gens prennent dans la chévre pour des signes de fiévre, soient des signes naturels à cet animal.

Il faut pourtant avouër qu'il est quelquefois attaqué d'un mal dont les simptomes approchent de ceux de la fiévre : c'est à peu-près le mal contagieux dont je viens de parler, & on l'appelle fiévre putride ou pestilentielle, parce qu'elle fait en peu de temps beaucoup de dégât dans un troupeau. Les chévres qui en sont attaquées deviennent tout d'un coup languissantes, abbatuës, maigrissent & meurent en peu de temps. Cette fiévre leur vient presque toujours d'excès de nourriture, qui les charge de trop d'humeurs, & met le sang trop en



Vestitum Victum et laudem hinc Sperate Coloni · Virg. Geor. 3.

mouvement : c'eſt pourquoi on les met à part, on les ſaigne & on les fait jeûner & repoſer juſqu'à ce qu'elles ſoient tout-à-fait remiſes : on ſaigne auſſi le reſte du troupeau, & on ne le laiſſe paître qu'une fois le jour, pendant deux ou trois jours.

L'*Hydropiſie* vient aux chévres pour avoir bû trop d'eau ; pour les en guérir avant qu'elle ſoit formée, il leur faut faire une ponction au-deſſous de l'épaule, pour faire écouler par-là tout l'amas d'eau qui leur enfle le ventre : on met ſur la ponction un emplâtre fait de poix de Bourgogne & de ſain-doux pour guérir la plaïe.

L'*Enflure* vient aux chévres après qu'elles ont chévroté: la matrice leur enfle ſouvent, ou à cauſe des grandes douleurs qu'elles ont ſouffertes en chévrotant, ou parce que l'arriére-faix n'eſt pas bien venu, ce qui leur cauſe un grand déſordre : Pour le calmer, on leur fait avaler un verre de bon vin rouge, ou trois demi-ſeptiers de vin-doux cuit.

Le *Mal-ſec* ſe connoît quand elles ont les mammelles tellement deſſéchées, qu'il n'y a plus la moindre goute de lait : ce mal leur vient des grandes chaleurs. On le guérit en les menant tous les jours paître à la roſée, & en leur frottant les mammelles avec du lait bien gras, ou pour mieux faire, avec de la crême. Au lieu de les mener paître, bien des gens les tiennent enfermées à l'étable, & les y nourriſſent de feüilles de vignes ou d'herbes les plus tendres.

Des Chévres Indiennes, qui ſont d'un grand raport, & faciles à avoir.

Comme on a fait venir en Europe des vaches & des brebis Indiennes, dont la race eſt établie en France; on en a auſſi amené des chévres qui ſont beaucoup de profit par-tout où on les veut établir.

Les Anglois & les Hollandois ont été les premiers à en avoir chez eux : ils en ont apporté la race des Indes & de Barbarie. En Afrique elles donnent deux & trois fois plus de lait que les nôtres; il eſt meilleur, & le fromage auſſi ; elles donnent preſque toujours deux chevreaux ; elles ont le poil fin & en abondance : on en fait entre autres de beaux camelots, & on peut les tondre deux fois l'an, ainſi qu'on fait les barbets dont la race eſt auſſi venuë de Barbarie. Les Anglois ont diſperſé ces chévres Indiennes, dans les païs maigres & montagneux où les pâturages n'étoient pas aſſez bons pour les vaches & les brebis qu'ils avoient amené des mêmes païs : & par-là ils ont ſçû mettre à profit les côtes les moins fertiles, & établir chez eux de belles races de beſtiaux de grand rapport. C'eſt par la quantité des établiſſemens & des ſoins de cette eſpéce que les Anglois & les Hollandois ont attiré à eux tant de profits, ſoit en Manufactures, commerce de cuirs ou autres, qui les ont rendus riches & puiſſans. La France leur a envié, ou plutôt elle leur a enlevé la gloire & l'utilité de ces avantages, mais c'eſt aux particuliers à la ſoûtenir par leurs ſoins.

La race de ces chévres de Barbarie ou des Indes a paſſé en France, & on appelle en Provence *Beſons*, les chevreaux qui en viennent : mais nous en avons peu, & il faut la multiplier davantage, & l'établir dans tous les endroits du Royaume où on nourrit des chévres. La choſe eſt fort aiſée, puiſque ſans même aller en Afrique ni aux Indes, nous en pouvons tirer de Provence, par la voye de Marſeille, ou d'Angleterre & de Hollande : il n'y a qu'à leur donner la même nourriture & les mêmes ſoins qu'à nos chévres communes; à peu-près com-

me je l'ai dit des brebis Flandrines & Espagnoles, qui viennent des mêmes païs. Par-là on aura de belles & fortes chévres, dont chacune portera deux chevreaux par an ; on les aura de bonne heure ; on les engraissera & les vendra cher, ou ce seront des boucs bons & vigoureux, qui serviront deux & trois fois plus de chévres que les nôtres ; elles donneront beaucoup de lait & de fromage, & elles peupleront les lieux qui ne sont point propres aux vaches ni aux brebis, ensorte qu'il n'y aura point de terrain perdu. Quoique les chévres aiment les broussailles & trouvent à brouter par-tout, elles s'accommoderont bien des bons foins si on veut les y mener. Voyez & pratiquez pour ces chévres étrangeres ce que nous avons dit (au Chapitre des Vaches & des Brebis) de celles qui viennent des mêmes païs, & qui font tant de profits.

CHAPITRE V.

Des Cochons.

LE Cochon est un animal fort sale, fort gourmand, & qui fait du dégât partout où il passe ; cependant c'est un de ceux qui font le plus de profit, parce qu'une truie porte deux fois l'année, & donne à chaque fois depuis dix jusqu'à quinze cochons, on a même vû des truies en France qui en ont eu jusqu'à trente-sept d'une seule portée ; au lieu qu'une vache & une brebis ne porte qu'une fois l'année & ne donne qu'un petit à la fois ; ainsi une truie qui donnera trente cochons par an, rapportera trente ou quarante écus, en vendant chacun de ses cochons à l'âge de trois semaines un écu ou quatre livres, comme ils ont coûtume de valoir. Le cochon vient à merveille dans tous les païs, & il est d'un très-grand usage parmi les alimens chez toutes les nations, hormis les Juifs & les Mahometans.

La chair de porc est agréable & nourrissante ; & bien des gens se font un régal d'un cochon de lait. On mange le porc frais & salé, & le salé est plus sain. La chair des truies n'est pas d'un goût si agréable que celle du cochon. La chair, la graisse ou le lard, les langues de cochon soit fumées ou fourées, ses pieds qu'on appelle des bas de soye, ses intestins, ses viscéres & ses autres parties sont toutes en usage parmi les alimens : la panne, le vieux lard, la fiente & le fiel de cochon ont tous des propriétez particuliéres, dont nous parlerons ailleurs. On dit en proverbe de campagne, *A chaque Porc vient la Saint-Martin*, parce que c'est principalement dans ce temps qu'on vend les porcs, ou qu'on les tuë pour la provision de la maison ; on en fait du petit salé, du lard, des jambons, du boudin, des saucisses, des andoüilles, &c. On en fait encore du sain-doux & du vieux-oing, comme nous l'avons dit au Chapitre des provisions de la maison. Les soyes de cochon ont aussi leur usage : on en fait des gros pinceaux, des vergettes & des brosses ; elles servent aussi aux Cordonniers & Savetiers ; même aux Lapidaires, pour polir les diamans.

Malgré la fécondité des truies & les différens usages qu'on fait du Porc, cependant on n'éleve point tant de ces animaux que de brebis ; il y a pourtant quelques païs où on en fait un grand commerce, & il y a des gens qui les vont

vont acheter de Ferme en Ferme, & qui en font des troupeaux qu'ils mettent à la Glandée, & les vendent ensuite dans les Foires & dans les Marchez. Les gros Fermiers ont aussi toujours soin d'en bien garnir leur Basse-cour; c'est de l'argent prêt quand on les veut vendre, & c'est une provision toujours prête à prendre pour la Maison. La richesse des Provinces de la Vestphalie dans la Basse Allemagne consiste à nourrir une quantité prodigieuse de pourceaux; qui ont la chair ferme & plus délicate que celle des autres païs: témoins les bons jambons de Mayence qui viennent de là.

Le cochon est d'un naturel si sale & si gourmand, qu'il n'est jamais plus content que quand il est dans la fange, dans les marécages & dans l'ordure, il mange de tout, n'est presque jamais rassasié, & vole toujours la mangeaille des autres; cependant il lui faut de la paille fraîche & beaucoup de propreté à l'étable.

Il hait le loup, les belettes, les scorpions, l'éléphant, la salamandre; & il est fort sujet à la ladrerie, aux scrophules, à l'angine.

On ne doit point se mettre en peine de l'air & de la situation du lieu pour nourrir des cochons, parce qu'ils se plaisent & multiplient par-tout. Les bois sont pourtant les endroits où ils trouvent mieux leur compte, à cause des feüilles & des fruits, & sur-tout à cause de la glandée.

Choix des Truies & Verrats.

On appelle Verrat un cochon qui n'est point châtré, c'est le mâle de la truie. Le mot de cochon signifie proprement un porc châtré, quoique par ce mot de cochon on entende assez communément les truies, les verrats, le cochon de lait & le cochon châtré; de même que par le mot de porc, on entend ordinairement la chair de tous ces animaux.

Quand c'est pour manger, le cochon doit être choisi ni trop jeune ni trop vieux, gros, tendre & nourri de bons alimens, comme de glands ou de faînes, de féves, de raves, de naveaux, de choux, &c. La femelle n'est pas si estimée que le mâle; mais il faut qu'il ait été châtré & engraissé: plus le porc est châtré jeune, meilleur il est. Le cochon de lait bien rôti vaut sans doute encore mieux, du moins pour le goût; car on prétend qu'un cochon qui n'est ni trop jeune ni trop vieux, est plus convenable pour la santé: il y a aussi plus de profit à élever les cochons de lait pour garnir la Basse-cour; mais quant à la table, le cochon de lait doit être choisi très-jeune, dodu & gras, éveillé, court & ramassé, ayant la peau fraîche & luisante & le poil doux.

A l'égard du ménage & de la multiplication du troupeau, il faut choisir le verrat plus quarré que long, court & ramassé, ayant la tête grosse, le groüin court & camus, les oreilles grandes & pendantes, les yeux petits & ardens, le cou grand & gros, le ventre avallé, les fesses grandes & larges, les jambes courtes & grosses & la soye épaisse & noire, si c'est pour un païs froid; au lieu que si c'est pour un païs chaud, on prend le verrat avec peu de soye. Un bon verrat suffit à dix truies; & quoique cet animal soit amoureux dès l'âge de six mois, il n'est bon pour les truies que depuis un an jusqu'à quatre ou cinq.

La truie doit être choisie de long corsage, avoir le ventre ample & large, les tetins longs, & être d'une race féconde. Au surplus, on observera la même chose qu'au choix du verrat. La truie produit depuis un an jusqu'à six ou même

ſept ; elle porte quatre mois , cochonne dans le cinquiéme , & cochonne deux fois l'année ; elle rentre en amour trois ſemaines ou un mois après qu'elle a mis bas , quoiqu'elle continuë de nourrir ſes petits , à moins que le grand nombre qu'elle en nourrit ne l'amaigriſſe & ne diminuë ſon ardeur pour le mâle : elle recherche les approches du mâle , quoiqu'elle ſoit pleine , ce qui eſt contre l'ordinaire de toutes les bêtes.

Des Toits à Porcs & du Porcher.

Nous avons dit ci-deſſus au Chapitre de la Baſſe-cour , qu'il falloit avoir deux toits à Porcs au moins pour mettre le verrat à part , de peur qu'il ne fatigue trop les femelles , ou qu'il ne s'épuiſe lui-même , ou ne faſſe avorter celles qui ſont pleines , & ne mange les petits. Chacun de ces toits , qu'on appelle en quelques endroits *Sou* ou *Seu* , doit auſſi être bien pavé & les murs bien garnis de douves ou de planches , afin que les cochons ne foüiſſent point la terre de leurs étables , que l'ordure & le mauvais air n'y reſtent point , & qu'ils n'en percent point les murs ou parois.

Le cochon , quoique ſale , veut une littiere propre , c'eſt pourquoi il faut lui donner ſouvent de la paille fraîche , & nettoyer avec ſoin leurs étables : la propreté les engraiſſe preſqu'autant que la nourriture & les fait bien dormir , ce qui leur fait bon corps ; car le cochon eſt d'un naturel à toujours manger ou dormir , ce n'eſt que par-là qu'il prend chair & graiſſe : plus il eſt entretenu nettement , plus il devient beau , gras & fort.

Pour fermer leur toit , c'eſt aſſez d'une porte faite avec des barreaux de bois éloignez l'un de l'autre de quatre pouces.

Le Porcher qui les conduira & les ſoignera , ſera jeune, matineux , alerte & robuſte pour les mener de bonne heure aux champs , empêcher qu'ils ne faſſent de dégât à force de foüiller , ſur-tout dans les jardins & près des hayes & murs ; il veillera après les truïes qui doivent cochonner , tant pour les ſecourir , que pour empêcher que les verrats ne bleſſent les meres ou les petits , & que les meres ne mangent leur arriére-faix.

Le Porcher doit être actif , moderé & induſtrieux pour bien gouverner un bétail ſi indocile & ſi gourmand : un Porcher peut conduire cinquante à ſoixante cochons de différens âges : il ſera attentif à obſerver tout ce qui eſt dit dans ce Chapitre , tant pour bien nourrir que pour bien ſoigner ſes beſtiaux en quelque état qu'ils ſe trouvent ; il en ſçaura le nombre , connoîtra les jeunes & les vieux , aura ſoin particuliérement des truies pleines pour les enfermer & les faire cochonner heureuſement ; il marquera le nombre des cochons qu'elles auront faits , diſtinguera les mâles & les femelles , empêchera qu'ils n'aillent tetter d'autres que leur mere ; car ils ſont fort ſujets à ſe mêler hors de leur toit & à aller tetter la truie la premiere venuë qui ſe laiſſera faire ; c'eſt pourquoi il eſt bon que le Porcher mette à part chaque truïe & ſes petits ; & qu'il les marque ſur le nez ou ailleurs avec de la poix ou de la craie , d'une même marque , pour qu'il puiſſe les reconnoître , & il rafraîchira cette marque de tems en tems.

De la nourriture & du pacage des Cochons.

On éleve des cochons dans toutes ſortes de terrains , ſoit terre labourable , en

friche, montagnes ou vallons, marais & prez, bois de haute futaye ou autre, ou lieux fangeux.

Les bois ſont pourtant ce qu'il y a de meilleur, à cauſe du gland, des faines, des châtaignes & autres fruits ſauvages ; c'eſt la nourriture qui leur plaît le plus & qui leur fait prendre une bonne graiſſe ſans qu'il en coûte beaucoup : on les mene paître ces fruits dans les bois en Automne, & on leur en amaſſe auſſi pour l'Hyver, comme nous l'allons dire. Le gland leur donne plus de corps, plus de chair & de fermeté que la faine : mais la faine les rend plus gaillards, & la chair en eſt plus aiſée à cuire & à digérer, quoique plus huileuſe.

Les marécages & les terres fangeuſes & limoneuſes ſont encore très-bonnes pour les cochons, parce qu'en s'y veautrant & foüillant aiſément la terre, ils y trouvent des vers & des racines qui les nourriſſent, ſur-tout quand il y a beaucoup de glaieuls, joncs, roſeaux & autres herbes aquatiques.

On les engraiſſe auſſi dans les champs labourez, quand ils ſont couverts d'herbes & de quelques arbres qui donnent des fruits ſauvages. On leur donne les fruits que les vents ont abatus & toutes ſortes de fruits pourris, des feüilles de vigne & d'arbres, comme de figuier, noyer, mûrier, orme, chêne & hêtre : on en fait même des amas qu'on fait ſécher pour les garder ; & pour les leur donner, on les fait boüillir & on y mêle un peu de ſon. Les châtaignes, les figues & les olives boüillies leur ſont très-bonnes ; c'eſt pourquoi on leur en donne dans les lieux où ces fruits ſont fort abondans. Les jardins fourniſſent les choux, les raves, les naveaux, les citroüilles, les concombres, les melons, les féves & quantité d'autres fruits, herbes, légumes & racines dont on les nourrit dans l'arriére ſaiſon : on leur donne auſſi des joncs-marins pilez.

On les mene paître depuis le mois de Mars juſqu'au commencement d'Octobre, deux fois par jour ; le matin, après que la roſée eſt diſſipée (car elle ne vaut rien aux cochons) juſqu'à dix heures ; & depuis deux heures après midi juſqu'au ſoir ; depuis le mois d'Octobre juſqu'à celui de Mars on les laiſſe paître pendant tout le jour, pourvû qu'il n'y ait ni neige, ni pluïe, ni vent.

En quelque temps que ce ſoit, ſur-tout pendant la Canicule, il ne faut jamais leur laiſſer ſouffrir la ſoif ; elle les amaigrit tout d'un coup & leur cauſe la fiévre : on connoît qu'ils ont bien ſoif à une petite toux ſéche ; il n'y a qu'à avoir ſoin de les faire toujours bien boire, & que l'eau ne leur manque jamais à la maiſon non plus qu'aux champs ; le petit lait leur eſt excellent pour appaiſer la ſoif & les mauvaiſes ſuites qu'elle peut avoir.

Les cochons ſont ſi gourmands, qu'outre leur pâture, il faut encore leur donner quelque choſe au retour des champs, principalement l'Hyver : on leur fait chauffer les laveures d'écuelles ou le petit lait des fromages ; ou bien, on leur donne des fruits, des légumes ou des herbes, & du ſon dans un peu d'eau tiéde : cela les attire tous enſemble au gîte & leur fait bon corps ; il eſt bon de leur en donner autant le matin.

Il eſt encore à propos de leur donner de temps en temps du grain quand la pâture eſt rare, ou quand l'herbe qu'ils vont paître le matin eſt encore nouvelle ; parce qu'elle leur lâche trop le ventre & les amaigrit : le grain corrige la crudité de la nourriture, il ſupplée à ſa rareté & fortifie les cochons. Ceux qui ont été nourris de grains ſont meilleurs que ceux nourris de gland ; de même

que ceux-ci, valent mieux que ceux nourris de son ou de faines.

Temps de faire soüer les Truies, & des soins nécessaires quand elles cochonnent.

Nous avons parlé du choix de la truie & du verrat, & de l'âge que l'un & l'autre doit avoir. Les truies portent deux fois l'an; & se font couvrir quoiqu'elles soient pleines, contre l'ordinaire des autres bêtes.

On connoît que la truie est en chaleur, quand on la voit souvent se veautrer dans la boue; mais il ne faut pas la lâcher au mâle qu'elle n'ait un an.

La bonne saison de la faire *soüer*, c'est-à-dire, de lui donner le mâle, est en Février, Mars & Avril, afin que, comme la truie cochonne dans son cinquiéme mois, les petits naissans en Juin, Juillet & Août, soient assez forts pour résister à l'Hyver suivant. La méthode de ceux qui font soüer leurs truies plus tard, comme en May & Juin, & qui ont par conséquent des petits en Septembre & Octobre, cette méthode est très-mauvaise, parce que les petits cochons tardifs ne se fortifient point durant les froidures; souvent même ils y périssent, ou ils ne viennent jamais si beaux que ceux qui sont assez forts pour résister à la rigueur de la saison.

Le meilleur est de faire soüer les truies à la fin de Février, afin que les petits venant dans le temps de la moisson, les meres trouvent abondance de grain & d'herbages, & que leurs petits & elles profitent de la glandée qui vient ensuite; par-là on a des cochons beaux & forts dès la premiere année, & le débit considérable qu'on en fait n'a presque rien coûté.

Ceux qui viennent au mois de May sont encore fort bons, à cause de l'abondance des pâturages; mais il faut donner de plus un peu de grain aux truies pour qu'elles fournissent mieux à la nourriture de leurs petits; s'il vous en vient pourtant en Hyver, tenez-les bien chaudement dans leur toit, & n'épargnez point aux meres le son, le grain, le gland & autres nourritures.

Si-tôt que les truies sont pleines, il faut en séparer les verrats & les laisser avec elles le moins qu'on pourra, soit aux champs ou à la maison, de peur qu'ils ne les mordent & ne les fassent avorter: il faut sur-tout avoir bien soin qu'ils n'approchent pas des truies quand elles cochonnent, parce que souvent ils mangent les nouveaux nez.

La truie elle-même mange quelquefois ses petits; c'est pourquoi il faut qu'elle ait toujours bonne & ample nourriture, sur-tout beaucoup de son & d'eau tiéde, & d'herbes fraîches. Elle est aussi fort sujette à manger son arriére-faix par gourmandise: le Porcher doit y veiller, & la bien nourrir.

Une truie donne à chaque ventrée autant de cochons qu'elle a de tetins; si elle en donne moins, c'est marque qu'elle n'est point féconde, c'est pourquoi il faut s'en défaire; si elle en donne davantage, c'est une espece de prodige.

La truie porte à chaque fois dix, douze à quinze cochons; & on en a vû en France qui en ont eu jusqu'à trente-sept; mais il ne faut lui en laisser que huit ou neuf à nourrir, afin qu'elle les éleve mieux, & qu'elle dure elle-même plus long-temps: les autres cochons seront portez au Marché au bout de quinze jours ou trois semaines au plus. On gardera les mâles par préférence aux femelles, parce qu'ils sont toujours meilleurs à nourrir: on ne garde tout au-plus qu'une femelle sur quatre mâles, & on ne les févre qu'à deux mois. Dans

ses villages éloignez où le profit des cochons consiste à en élever de grands troupeaux, on renforce la nourriture des meres, pour qu'elles puissent nourrir davantage de petits.

Trois semaines après que les cochons sont nez, on commence à les mener paître aux champs; & soir & matin on leur donne de l'eau blanchie avec du son: on continuë jusqu'à ce qu'ils ayent deux mois, c'est le temps de les sevrer; alors on trie ceux qu'on veut garder, & on vend le reste.

Les cochons étant sevrez, comme on n'en a si une si grande quantité, on leur donne une nourriture un peu plus ample; & au lieu d'eau simple, on leur fait boire soir & matin du petit lait mêlé avec du son, un peu plus que quand on en avoit beaucoup à nourrir. Faute de petit lait, on se sert de laveures de vaisselle; en Hyver, on les leur fait tiédir sur le feu, puis on les leur jette dans leur auge avec un peu de son & quelques fruits pourris, ou bien quelques grosses raves ou navets hachez, comme on a dit au Chapitre des brebis: on les nourrit ainsi jusqu'au mois d'Avril, que les herbes commenceront à pousser; alors on les envoye tous aux champs avec les brebis ou les vaches, car ils coûteroient trop à nourrir & ne viendroient pas si beaux, si on vouloit les élever sans pâture. L'Eté se passe ainsi à paître; & l'Automne venu, c'est la saison de les engraisser.

Temps & maniere de châtrer & engraißer les Cochons.

Il faut châtrer les cochons pour les engraisser & pour qu'ils soient plus succulens & de meilleur goût: pour bien faire ils doivent avoir six mois quand on les châtre: il est vrai qu'en les châtrant plus jeunes, la chair en est plus délicate, & c'est pourquoi bien des gens les châtrent à quatre mois; mais ils n'en deviennent pas si beaux. Il y en a qui attendent jusqu'à un an à les châtrer; mais plus on attend, plus ils durcissent, & sont hors d'état de prendre une bonne graisse.

Le Printemps ou l'Automne sont les deux saisons propres pour châtrer; car il est dangereux que pendant les chaleurs, la plaïe ne se gangrene; & le froid la rend si sensible, que souvent les cochons en meurent.

On les châtre par simple incision, ou bien de la maniere que nous avons dit qu'on châtre les agneaux: au reste il n'y a guéres de Chaudronnier qui ne soit expert à cette opération.

Vos cochons étant châtrez & ayant environ six mois, c'est l'âge qu'on les engraisse pour les tuer ou les vendre. On les nourrit de grain pur, ce qui fait la meilleure porchaison; ou de son mêlé avec du petit lait, des choux, &c. ou enfin de glands.

1°. Pour avoir un fort cochon qui vous fournisse beaucoup de chair & de bon lard, prenez-le à l'âge d'un an, & d'un grand corsage; ayez vingt-quatre boisseaux d'orge que vous lui distribuerez en portions égales pendant cinq ou six semaines que vous le tiendrez enfermé avec de bonne eau mêlée de son: au bout de ce temps, il sera en état d'être tué & salé.

2°. Si vous ne voulez pas faire cette dépense; pour disposer vos cochons à prendre graisse, il ne faut point leur donner tout d'un coup une forte nourriture; il suffit que pendant huit jours vous leur fassiez boüillir des choux dans

une chaudiere dans laquelle on mêle du petit lait, des laveures d'écuelles & du son; au lieu de choux, on y met des raves hachées, & quand cette mangeaille est bien détrempée & qu'elle a bien boüilli, on la laisse refroidir jusqu'à ce qu'on y puisse souffrir la main, & on la donne aux cochons. Après huit jours de cette nourriture, on attache les cochons dans leur toit, pour n'en plus sortir qu'ils ne soient tout-à-fait gras: on leur ôte les choux, & on ne leur donne plus soir & matin que plein leur auge d'eau ou de petit lait, dans lequel on aura fait boüillir du son un peu épais; on ne le leur donne que quand il a été refroidi; on y ajoûte un picotin d'orge boüilli, & autant d'avoine cruë. Après une nouvelle huitaine de cette nourriture, on leur donnera à manger du son boüilli bien épais, & tant qu'ils en laissent de reste; de cette maniere ils seront bien-tôt engraissez.

Les cochons prennent graisse en moins de deux mois, sur-tout les jeunes, principalement quand on a commencé à les faire jeûner deux ou trois jours. Ils deviennent souvent si gros & gras, qu'ils ne peuvent pas se remuer: & on a vû des souris se nicher dans leur dos, & y faire leurs petits.

3°. La maniere la plus aisée & la plus ordinaire d'engraisser les cochons & d'en engraisser beaucoup avec moins de soin & de dépense, est de les mettre à la glandée dans les Forêts. On ne les y met que quand le gland est mur, c'est-à-dire, que quand il tombe, & que les châtaignes, faines & autres fruits suavages quittent leur enveloppe: ils y courent avec avidité; ils y engraissent en peu de temps, sur-tout quand le soir au retour du Bois on leur donne à boire de l'eau tiéde mêlée d'un peu de son ou de farine d'yvroïe: cette bûvée les endort tout saouls, & c'est le moyen de leur faire prendre graisse bien vîte. Les premiers froids de l'Automne contribuënt aussi à l'engrais des cochons, parce qu'alors il se fait une moindre dissipation d'esprits, & la nourriture se convertit bien plus en aliment que pendant l'Eté; d'autant plutôt que trouvant dans cette saison la terre plus dure, ils ne s'amusent point tant à la foüiller, & vont plutôt prendre les bons alimens qui s'y trouvent.

Les cochons aiment les vers & les racines; c'est pourquoi ils s'amusent assez à foüiller la terre, tant qu'ils la trouvent molle: mais comme cette nourriture ne leur est pas si bonne que l'herbe ou la glandée, on leur met un anneau au groüin, ou bien on leur fait une incision aux nazeaux, pour les leur rendre douloureux & les empêcher de foüiller.

La glandée est un moyen excellent pour engraisser beaucoup de cochons, qui coûteroient trop à engraisser à la Maison; & on est heureux quand on a à portée bien des futayes pour pouvoir y faire les engrais; car au sortir de là, & sans autres soins, le cochon a pris avant d'avoir un an, une très-belle croissance & beaucoup de graisse, ensorte qu'il est en état d'être vendu ou tué. Il y en a pourtant qui les mettent dans les Bois deux ans de suite; c'est pour cela qu'on voit des cochons si gros & si gras, car on prétend qu'ils croissent tant qu'ils vivent, comme les bœufs.

Les Fermiers voisins des Forests s'en font ajuger la glandée dans les années qu'il y a beaucoup de gland & de faines; ils la chargent de cochons maigres qu'ils achettent pour cet effet; au bout d'un mois ou de six semaines ils y ont pris graisse, on les mene vendre au Marché; & on en remet d'autres maigres dans la Forêt, qu'on vend à leur tour, si-tôt qu'ils ont ac-

quis leur pourchaifon : & comme le panage eft ouvert depuis le premier Octobre jufqu'au premier Février, on fait deux ou trois levées ou ventes de tout ce bétail; pendant chaque glandée; ce qui fait un profit confidérable aux Fermiers qui l'entendent.

Quoique le gland ne doive fervir que pour les cochons qui le vont prendre, il faut encore en faire amas dans la faifon, pour le garder à la Maifon : vous en donnerez en petite quantité au retour du Bois à quelques cochons choifis que vous tiendrez enfermez dans l'Etable pendant dix ou douze jours, afin d'achever de les engraiffer parfaitement & d'en faire ce qu'on appelle des lards de haute graiffe. Le gland amaffé vous fervira particuliérement pour les cochons que vous voudrez engraiffer dans la fuite, ou pour nourrir ceux qui font malades ou languiffans ; ou bien encore, pour ceux qui font trop jeunes pour être tuez ; vous en donnerez auffi aux Truies tant pleines qu'autres, & aux Verrats : tant mieux pour vous, fi vous en avez affez pour leur en donner pendant l'Hyver & le Printemps, jufqu'à ce que les herbes renaiffent ; c'eft pourquoi vous en amafferez en Automne le plus que vous pourrez ; & fi l'année eft abondante, amaffez-en hardiment pour la provifion de votre fecond Hyver, car il eft rare que la glandée donne deux années de fuite.

Pour le conferver même d'une année à l'autre, on le met fécher dans le four après qu'on en a tiré le pain, cela empêche qu'il ne germe, & par conféquent qu'il ne fe gâte ; ou bien, mettez-le en monceaux dans un lieu fec, laiffez-l'y fuer entiérement fans le remuer, ni toucher que quand il aura bien fué ; & quand vous voudrez vous en fervir, prenez-en toujours du même côté, ne lui donnez de l'air & ne le defamoncelez que le moins que vous pourrez, autrement il germeroit & pourriroit enfuite.

Mais la nourriture de gland rend la chair de porc huileufe & le lard molaffe.

Pour engraiffer les cochons l'Hyver à la Maifon, fur-tout quand ils ont un an ou dix-huit mois ; enfermez-les dans un toit à part avec bonne litiere que vous renouvellerez de temps en temps, pour qu'ils prennent plutôt graiffe : ménagez-leur d'abord la nourriture, & la leur augmentez petit-à-petit ; on leur donne les quinze premiers jours, des bûvées d'eau, dans laquelle on aura fait boüillir des choux, des gros navets coupez par morceaux, ou des herbages ; on y mêle un peu de fon pour épaiffir l'eau : quand tout eft bien remué & refroidi, on le leur donne à manger ; les herbages doivent nager un peu dans le commencement ; mais on épaiffit la bûvée à mefure que la quinzaine avance, de forte néanmoins que l'eau domine toujours. Au bout de quinze jours, on leur ôte les herbages & on ne les nourrit plus que de fon & d'eau : on augmente tous les jours leur portion, & il doit toujours y avoir plus de fon que d'eau, même après qu'il a boüilli. On leur donne de cette boüillie épaiffe tant qu'ils en laiffent ; & c'eft cette forte nourriture & leur grand repos qui leur font prendre graiffe en un mois ou deux au plus. On peut leur donner de temps en temps quelques poignées de grain, pour les amufer, mais pas affez pour les nourrir, parce qu'on prétend que cela les rend ladres ; étant ainfi gouvernez, ils deviennent quelquefois fi gras, qu'ils ne fçauroient marcher quand on les fort de leur toit, pour les tuer.

Bien des Boulangers, Aubergistes & autres particuliers qui ont de reste beaucoup de son & d'autres choses qui seroient perduës, en engraissent ainsi un cochon ou deux pour les envoyer au Marché, ou les tuer pour la Maison: Les cochons ainsi engraissez dans les toits, ont la chair plus délicate & le lard plus ferme que ceux qui vont courir aux Bois pour s'engraisser.

La maniere de saler la chair de cochon est expliquée ci-devant au Chapitre V. On verra au Chapitre de la Cuisine, comment se font les Andoüilles, les Boudins, tant noirs que blancs, & les Jambons.

Des Cochons d'Inde.

Le Cochon d'Inde n'est pas si gros qu'un Lapin, & il est ordinairement blanc & roux, ou blanc & noir; il a le groüin aigu, de fort petites dents, de petites oreilles rondes, & point de queuë. Il vit d'herbe, & dès qu'il vient au monde il court, boit & mange: un cochon mâle d'Inde suffit pour neuf femelles. Ils ne sont bons que pour la curiosité.

Des maladies des Cochons.

On connoît qu'un porc est malade quand il panche l'oreille, qu'il est plus paresseux & plus pésant que de coûtume, ou qu'il est dégoûté. Quelquefois aussi, quoique malade il ne donne aucun de ces signes: quand on le voit diminuer petit-à-petit, on lui arrache à contre-poil une poignée de soye sur le dos; si la racine en paroît nette & blanche, c'est bon signe: mais si on y voit quelque marque sanglante ou noirâtre, le cochon est malade.

Lépre ou *Ladrerie*. Le cochon y est sujet à cause de sa gourmandise & de sa saloperie. Quand cette maladie commence, elle rend le porc pésant & endormi; ensuite sa langue qu'on lui fait tirer avec un bâton, son palais, sa gorge se chargent de petites pustules noirâtres; les taches gagnent la tête, le cou & tout le corps; le cochon se porte à peine sur ses pieds de derriere, & la racine de sa soye est toute sanglante. C'est à ces simptomes que les Langayeurs de porcs, qui les visitent particuliérement dans les Marchez, reconnoissent qu'ils sont ladres.

Cette maladie est difficile à guérir; tout ce qu'on y peut faire, c'est de mettre le porc ladre dans un toit à part, le nétoyer tous les jours soigneusement, & lui donner toujours bonne & fraîche litiére; puis on le saigne sous la queuë, ensuite on le baigne souvent en eau claire, & on le laisse long-tems promener; il ne faut point lui épargner l'eau ni la mangeaille, & sa nourriture doit être de marc de vin, mêlé avec du son & de l'eau.

La ladrerie ne se connoît pas toujours à la langue; car souvent il n'y a que peu ou point de grains; & cependant quand on vient à l'ouvrir & à le mettre en pieces, on en trouve toute la chair chargée: en ce cas, comme elle est mal saine, elle doit être jettée à la voirie, & le vendeur du porc en doit rendre le prix; mais si la chair est seulement sur-semée de quelques grains, le sel la corrige en la laissant quarante jours en salaison; & ces sortes de viandes douteuses & corrigées par le sel, se vendent dans les Boucheries ou Halles à un Etal séparé, au-dessus duquel doit être pendu un morceau de linge pour avertir.

Indigeftion, Vomiffement, Dégoût & mal de Rate.

La gourmandife des cochons les rend fujets au vomiffement & à l'indigeftion, & fouvent les mauvaifes herbes leur caufent le dégoût : le vomiffement vient de réplétion, & l'indigeftion eft caufée par la dureté ou la crudité de leur nourriture.

Pour guérir le fimple vomiffement, ratiffez de l'yvroïe, mêlez-en les ratiffures avec du fel que vous aurez bien fait fécher, & de la farine de féves ; & donnez le tout au cochon avant qu'il aille aux champs.

Et pour guérir l'indigeftion ou le dégoût, tenez le cochon enfermé dans fon toit, pour lui faire faire diette pendant vingt heures ; enfuite donnez-lui beaucoup d'eau tiéde dans laquelle vous aurez laiffé infufer pendant quinze ou vingt heures de la graine ou des racines de concombre fauvage bien pilées. Il eft bon de leur donner de ce breuvage de temps en temps ; il les préferve des maladies contagieufes aufquelles ils font fujets.

Les douleurs de rate les prennent auffi, à caufe du trop de fruits qu'ils mangent, pendant les grandes chaleurs. On les en guérit, en leur faifant boire de l'eau, où on aura laiffé macérer du bois de romarin ; il a la vertu de diffiper les cruditez & les enfleures intérieures.

Fiévre. On juge que le cochon a la fiévre, quand on le voit baiffer la tête, la porter de travers, courrir dans les champs, puis s'arrêter court & tomber tout étourdi. Il faut alors prendre garde de quel côté il panche la tête, pour le faigner à l'oreille oppofée, & ne lui donner à manger que chofes qui puiffent rafraîchir. On les faigne auffi à une veine qu'ils ont à la queuë en deffous, à deux doigts des feffes ; pour ne point manquer cette veine, on en bat l'endroit avec un morceau de farment pour la faire enfler ; quand on en a tiré affez de fang, on y fait une ligature avec de l'ozier ou de la groffe ficelle : on tient le cochon enfermé deux ou trois jours, jufqu'à ce que la fiévre foit guérie, & on le nourrit avec de l'eau tiéde mêlée de deux livres de farine d'orge.

Enflure. Dans la faifon des fruits, les cochons en mangent fouvent de pourris, en fi grande quantité, qu'ils en deviennent enflez ; & cette enflure deviendroit dangereufe fi l'on n'y remédioit : c'eft pourquoi on leur fait une décoction de choux rouges qu'on leur donne à boire, ou bien on leur donne de ces choux mêlez dans leur nourriture ; ou on les nourrit fimplement de feuilles de mûrier bouillies dans de l'eau ; tout cela diffipe l'enflure en peu de temps.

Catarre, Scrophules ou Enflure des glandes du cou.

Pour guérir les cochons du catarre, faignez-les fous la langue, & frottez le mal de fel broyé, & de pure farine de froment.

Vous emploirez le même remede, quand vous verrez qu'un cochon a les glandes du cou enflées, ou le cou plein de tumeurs, qui ne viennent que d'une abondance d'humeurs groffiéres qui n'ont point de mouvement. D'autres font faigner le cochon aux épaules, lui frottent tout le cou & le grouin de fel & de farine : ou bien avec une corne on lui fait avaller fix onces de Garum.

Gale. Pour la guérir, on la frote rudement à contre-poil, avec de l'eau de leffive ; enfuite on fait baigner le cochon en eau claire. D'autres frotent la gale

avec du tabac infusé dans de l'eau tiéde, ou avec de l'urine & un peu de fleur de soulfre. On peut encore se servir du reméde des Catarres.

Peste. Dès que les cochons en sont attaquez, il n'y a point de reméde, il faut les jetter; on ne peut donc que les en préserver : Pour cela prenez de l'eau claire, faites-y infuser pendant un jour des racines d'afrodille, & la donnez à boire de temps en temps au cochon.

Létargie. C'est quand les cochons qu'on mene paître tombent au milieu des champs & s'endorment au Soleil. Pour guérir cette maladie qui leur fait perdre l'appetit & les fait maigrir en peu de jours; il faut les tenir enfermez dans un toit, sans manger ni boire, pendant vingt-quatre heures; le lendemain s'ils sont alterez, on leur donne de l'eau où on aura fait macérer des racines de concombres sauvages broïées; après qu'ils en ont bû, il leur prend un vomissement qui les guérit; ensuite on les nourrit de pois chiches ou de féves arrosées de saumure, puis on leur fait boire de l'eau chaude pour les desaltérer : on peut y mêler deux poignées de son pour la leur faire avaller.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTERIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE CINQUIEME.

Des Mouches à miel & des Vers à soye.

ON met au nombre des animaux domestiques, ces illustres & laborieux Insectes: c'est pourquoi j'en parle avant que de sortir de la basse-cour, d'autant qu'ils sont également admirables & précieux pour celui qui sçait en connoître les beautez, & en ménager les profits. Ce sont les seuls insectes qui ne travaillent que pour l'utilité de l'homme: & ils sont les uns & les autres, quoiqu'insectes, une des Merveilles de la Nature.

CHAPITRE PREMIER.

Des Mouches à Miel.

LEs Abeilles ou Mouches à miel sont d'un grand profit à la Maison, à cause du miel & de la cire qu'elles y font, & des Essains qu'elles donnent: elles ne coûtent rien à nourrir, & demandent seulement quelques soins.

Dans les Païs chauds une Ruche pleine vaut au Maître neuf à dix livres par

an, & au moins trois ou quatre dans les païs froids ; & cela quand elles n'essaimeroient qu'une fois l'année, au lieu qu'il y en a qui donnent jusqu'à trois bons Essains. On seroit trop riche si on pouvoit ramasser tous ses Essains ; on pourroit s'en faire quatre ou cinq cens livres de rente dans un petit jardin : Ceux qui auroient de grands jardins & des milliers de ruches, en tireroient des milliers de pistoles. Dans la moindre Maison de Campagne on peut en avoir quantité.

Elles réüssissent en toutes sortes de climats : il y en a en Hollande & en Moscovie, de même que dans les païs chauds comme l'Italie & l'Espagne.

Il y en avoit autrefois en France beaucoup plus qu'il n'y en a à present ; c'est pourquoi plusieurs de nos Coûtumes y ont établi des régles, & plusieurs Seigneurs prétendent encore le droit d'*aboilage*, comme je l'expliquerai ci-après. Mais la succession des temps & les tailles pour lesquelles on n'a plus trouvé à prendre chez le païsan que ses ruches, ont diminué notablement le nombre des Mouches à miel. Il est pourtant à souhaiter pour l'abondance publique & pour celle des particuliers, que l'ancien goût renaisse pour ces admirables & riches productions de la nature : car pour une ruche de paille qui coûtera avec son chaperon quatre ou cinq sols, le païsan auroit bien-tôt du miel, de la cire & des Essains dont il feroit bien vîte de fortes peuplades & beaucoup d'argent ; outre que le miel qui deviendroit par-là commun & abondant en peu de temps, fourniroit beaucoup de douceurs aux Campagnes ; on l'y mangeroit avec le pain, & on en feroit aisément du potage & des breuvages comme on fait en Moscovie.

Article Premier.

Especes, Génération, Police & genie des Mouches à Miel.

Cet Article est tout curieux : & il comprend beaucoup d'utile.

Description. Les abeilles naissent sans pieds ; elles ont quatre aîles, la langue longue, de petites dents, & l'éguillon qu'elles ont attaché au ventre est très-mobile. L'abeille n'est d'abord qu'un petit ver qui a les jambes couvertes & serrées, & qui s'aide du bec pour marcher. Cet insecte a des cornes entrelassées & une petite trompe ; la peau de ses yeux est distinguée par mailles, ils sont de couleur de pourpre ; entre deux on voit deux petites lignes qui en font la séparation, & de ces lignes sortent les deux cornes. Ses aîles sont membraneuses & ses jambes veluës & distinguées chacune en quatre membres, dont l'extrémité se divise encore en plusieurs parties, & elle est armée de deux ongles ou pinces, entre lesquelles on apperçoit de petits poils. Sous le ventre paroissent des petites incisions en forme d'anneaux, & des poils vers la queuë. L'abeille se sert de sa trompe ou langue pour succer les fleurs ; elle est pour cet effet longuette & spongieuse : & pour repousser les insultes & tirer le sang des animaux, elle se sert de son aiguillon. Il est de consistance de corne, long d'environ deux lignes, creusé en tuïau, pour donner issuë à la liqueur roussâtre & vénimeuse que fournit à cet aiguillon une vessie placée vers sa racine. Il est situé à l'extrémité du ventre de l'abeille ; & il entre & sort avec beaucoup de vîtesse : il reste presque toujours dans la piqueure que fait la mouche, & il entraîne avec lui la vessie & quelquefois une partie des boyaux de l'insecte, ce qui le fait mourir en peu de temps.

Ses pieds sont couverts d'une infinité de petites pointes comme les peignes de Cardeurs ; leurs pates de derriere sont faites en forme de spatules voûtées & dentelées, & c'est avec quoi elles s'attachent aux corps les plus polis, & prennent leur charge de cire. On découvre sensiblement leur poumon qui est composé de deux petites vessies : elles sont enveloppées d'un tissu qui est ourdi comme celui des vers à soye.

Quantité. Les petites ruches contiennent huit à dix mille abeilles, & les grandes en renferment jusqu'à dix-huit mille.

Trois sortes de Mouches dans chaque Ruche.

On remarque dans toutes les ruches trois sortes de mouches. 1°. Celles qu'on nomme proprement *Abeilles*, elles composent presque tout l'essain, sont armées d'un aiguillon, & font tout l'ouvrage de la ruche. 2°. Les *Bourdons*, qui sont d'un tiers plus gros & plus longs que les abeilles, dont ils sont encore distinguez, parce qu'ils sont d'une couleur plus obscure, & parce qu'ils n'ont point d'aiguillon. 3°. *Le Roi* des abeilles, qui est une mouche plus longue que les bourdons, mais moins grosse à proportion de sa longueur, d'une couleur plus vive & plus rougeâtre : Cette mouche est la mere de toutes les autres : on n'a point encore vû plus de trois Rois dans une ruche, & d'ordinaire il n'y en a qu'un seul ; sa démarche est grave & posée.

Outre ces trois sortes de mouches qui se trouvent dans chaque ruche, il y a quatre différentes especes d'abeilles, comme on l'expliquera ci-après.

Du Roy.

Chaque Ruche a son Roy & ses Officiers, qui semblent composer la Cour & le Conseil d'Etat.

Le Roy est plus gros & plus long ; il a la tête plus petite, les pattes & les aîles plus courtes, & le ventre plus large par en haut & plus étroit par en bas, plus doré & en même temps d'un noir plus brillant, & moins velouté que les autres mouches ; il a les jambes droites, la marche grave, au front une marque qui fait une espece de couronne ; son aiguillon est sans venin, & il ne s'en sert pas, comme pour marquer la douceur de son gouvernement ; ses Officiers ou Gardes sont aussi plus gros que les Abeilles du commun, & on en voit de dorez.

C'est le Roy qui donne le mouvement à tout le reste. Il ne sort jamais de la ruche, & ne va pas aux champs comme les autres. Il va de temps en temps parcourir les rayons & voir l'ouvrage de ses sujets, & alors vous entendez un bourdonnement sourd ; parce qu'il marche toujours environné d'une grande quantité de mouches qui mettent toute la nation en mouvement.

Quelquefois le Roy descend jusqu'à l'entrée de la Ruche pour se jouer au Soleil ; & alors les Gardes sont redoublez, & les mouches plus alertes & plus picquantes pour la défense de leur Monarque.

Si la saison d'essaimer, ou quelque ennemi le fait sortir de la Ruche, toutes les mouches le suivent ; s'il s'attache quelque part, elles viennent s'attrouper autour de lui en peloton ; elles l'accompagnent & l'environnent par tout ; s'il tombe, ce qui arrive assez souvent, parce qu'il est plus lourd & a les

aîles moins fortes, elles le relevent & ne l'abandonnent jamais ; & il a toujours pour garde ordinaire une vingtaine de mouches qui ne désemparent d'auprès de lui qu'après sa mort.

Dans le temps des Essains, le jeune Roy avec tout son nouveau peuple, descend au bas de la Ruche, & y occupe un quartier separé jusqu'à ce qu'il plaise au chef de partir pour aller s'établir ailleurs.

Hors ce cas on ne voit pas deux Rois rester dans une même Ruche. Si vous y mettez deux essains ensemble, vous trouverez le lendemain matin un des deux Rois mort sur le tablier. S'il s'en est formé plusieurs dans un même essain les mouches se partagent, se font la guerre, & le Roi le plus foible périt dans le combat, à moins qu'il n'aille prendre une demeure separée; & en ce cas ils périssent tous deux, parce que les essains n'ont rien amassé, & qu'ils ne sont point assez peuplez.

Quelquefois aussi il y a de faux Rois dans les Ruches : ce sont des bâtards, qui viennent de dehors pour tiranniser les mouches. On les discerne aisément à leur laideur ; ils sont sales, noirs, velus, plus grands que les bons, & bruient extraordinairement.

Enfin quand le Roy de la Ruche y est mort, aussi-tôt les mouches cessent le travail, dissipent le miel, désertent toutes, voltigent autour des autres paniers, & périssent plûtôt que de rester où leur Roy est mort. Elles annoncent sa perte par un bourdonnement plus clair & entrecoupé, & par des voltigemens continuels à heure induë, c'est-à-dire pendant que toutes les autres sont en repos : & c'est un avertissement pour qu'on aille ôter le miel & la cire de la Ruche avant qu'elle ait été pillée par les mouches de la Ruche même ou par les étrangeres : à quoi il faut aussi agir quand le Roy abandonne sa ruche ; car alors son peuple abandonne aussi tout pour le suivre.

Des Bourdons.

Les Bourdons qu'on appelle autrement mouches *faineantes*, sont plus gros, ont la tête plus ronde & le bourdonnement plus fort & plus clair que les veritables abeilles. Ils n'ont point d'aiguillon & ne vont point au fourage ; ils vivent du travail des ménageres, ne sortent que sur le midi pour voltiger autour de la Ruche, faisant beaucoup de bruit & point de besogne, & restent presque toujours attachez sur les rayons sans aucune action. Ils ont même leur canton separé au bas de la Ruche.

On n'a pas encore pû découvrir de quelle utilité ils y sont. Car les abeilles qui les élevent, nourrissent & souffrent jusqu'au mois d'Aoust, les tuent tous si-tôt qu'elles ont jetté, ou au plûtard, à l'entrée de l'Automne quand les provisions deviennent précieuses ; pour se défaire d'eux, trois ou quatre abeilles se jettent à la gorge du Bourdon, & l'étranglent, ou bien elles lui rompent une aîle ou la nuque du cou. On en voit alors un grand nombre de morts à l'entour des Ruches.

Les Bourdons ne viennent pas du faux couvain des mouches à miel, comme quelques-uns l'ont crû ; car il s'en trouve dans tous les Essains bons ou mauvais : les vieilles ruches en engendrent pourtant plus que les autres, mais c'est à cause que la cire n'est plus propre à ne produire que des mouches parfaites. Les Bourdons commencent à éclore vers la fin d'Avril dans des al-

véoles plus grands que ceux où naissent les Abeilles, & dans lesquels il paroît d'abord un gros ver blanc qui grossit peu à peu.

Quelques-uns croyent que les Bourdons sont mouches femelles, qui donnent le fray ou couvain dans les ruches, ou qui le jettent sur les feuilles, d'où les abeilles le transportent dans leurs bouteilles. D'autres disent que le Bourdon tient de la nature du poisson, & jette son eau ou chiasse, que la mouche qui le suit, feconde par son germe : d'où vient qu'on voit les Bourdons aller avec les mouches, entrer les premiers dans les paniers où ils veulent jetter leur eau, depuis la my-May jusqu'au huit Juillet, & se retirer après leur coup fait : d'où vient aussi que les mouches qui ne jettent pas de l'année, chassent les Bourdons de bonneheure comme inutils ; au lieu que les essains de l'année ne chassent leurs Bourdons qu'après la my-Aoust, leur couvain d'Hyver étant fait alors, & n'ayant plus à faire de ces gros faineans qui consommeroient trop de vivres. Il en échape quelques-uns qui se cachent dans un coin de la ruche, ou qui se sauvent chez les jeunes Essains, où on les souffre plus volontiers. D'autres veulent au contraire que toutes les mouches à miel sont vierges comme on va le voir dans l'article suivant.

De la generation des Abeilles.

Il est certain qu'elles naissent d'un ver. Le couvain ou embrion ne paroît être dans son commencement qu'une chiasse de mouche commune qui croît peu à peu & devient une nymphe ou mouche blanche, qui noircit dans la suite, sort de son trou, descend au bas de la Ruche, où les meres mouches les nourrissent jusqu'à ce que l'essain se sépare.

Mais d'où naît ce ver qui devient abeille, de qui part le germe de la generation ? c'est ce qu'on ne sçait pas encore, & il y a là-dessus trois opinions differentes qu'il ne seroit peut-être pas difficile de concilier.

1°. Les uns veulent qu'il y a parmi les abeilles des mâles & des femelles ; & que celles-ci pondent dans chaque alvéole, ou trou des rayons, un petit œuf de la grosseur d'un grain de moutarde, qui croissant par la chaleur humide & suante, & par le mouvement échauffé de toutes les couveuses, forme le couvain ou jeune mouche : ensorte que les femelles s'occupent au-dedans de la maison, à pondre, à couver & à bâtir les rayons & cuire le tout par la chaleur qu'elles y excitent ; pendant que les mâles plus vigoureux vont aux champs chercher le miel & la cire, emportent les mouches mortes & toutes les ordures, gardent & deffendent le Roy & l'Etat.

Ce sentiment quoique joli & apparent, n'est pourtant veritable que pour les Guêpes, les Frelons & les Mouches bâtardes ; on trouve des petits œufs transparens comme des œufs de carpes attachez au fond de leurs rayons : mais on n'en trouve en aucune saison de l'année, chez les abeilles. On ne peut pas connoître s'il y a parmi elles mâles & femelles : ce qu'on sçait, c'est qu'elles ne s'accouplent jamais comme font les mouches communes.

2°. D'autres prétendent que toutes les Abeilles sont vierges ; & que le Roi est le seul à qui appartient le privilege de la generation, tout le peuple étant condamné à la sterilité. Selon eux, le Roy marchant avec sa garde ordinaire, va jetter dans chaque alvéole un œuf ou germe ; que pendant cette ponte, les dix ou douze grosses abeilles qui composent le cortege du Roy ont toutes

la tête tournée vers la sienne, le flatent & l'animent avec leurs trompes, & quand il a quitté l'aveole, les abeilles y fournissent une goute de liqueur pour nourrir le germe, & le couvrent d'une petite toile de cire jusqu'à ce qu'il éclose.

Mais il paroît impossible que le Roy seul puisse engendrer huit ou dix mille mouches dont un essain est composé ; encore plus impossible de concevoir comment il pourroit donner deux ou trois essains par an.

3°. Les autres enfin disent avec Virgile, que les Abeilles font leurs petits de fleurs : c'est-à-dire que les jeunes mouches sont formées de cette farine onctueuse que les Abeilles apportent à leurs pates pendant le Printemps & l'Eté. Elles en emplissent chaque alvéole ou petits trous qui sont dans les rayons, & les couvrant ensuite d'une petite pellicule, elles les couvent, & il s'en forme des mouches, soit que cette matiere porte en soy la semence, soit qu'elle y soit jettée par les mouches en general, ou par le Roy & les meres mouches, ou que les Bourdons y cooperent ; ce qu'on n'a pas encore pû découvrir.

Il y a toute apparence de croire que comme les vers & les autres insectes se forment de certaine matiere corrompue & alterée, propre à chaque espece ; de même les abeilles se forment de cette farine onctueuse qu'elles apportent aux pattes, & qui portant en soy ou recevant la semence des mouches, lui sert de nourriture, de même que l'œuf sert à la nourriture & à la perfection de son germe.

En effet, il est d'experience que les mouches rapportent depuis le commencement de Mars jusqu'au mois d'Octobre : & celles dont les ruches sont restées pleines après l'Hyver, ne rapportent pas moins que celles qui sont à moitié. La matiere onctueuse qu'elles mettent dans les ruches pleines, n'est apportée que pour la generation, & non pour la formation des rayons ni pour la nourriture ; puisque la ruche est encore pleine, & que d'ailleurs les mouches vivent, non pas de cette matiere onctueuse, mais de miel. Cela est si vrai, que les Essains qui manquent de miel meurent au mois de May ; non pas faute de nourriture, parce que depuis le mois de Mars jusqu'alors, ils en peuvent aller chercher aux champs ; mais faute d'avoir dans le temps rempli leurs rayons de cette matiere onctueuse necessaire pour repeupler.

Il est aussi d'experience qu'une ruche dont vous aurez tiré la moitié de la cire & du miel au mois de Mars, ne commence jamais à remplir le vuide que sur la fin de May, ou tout au plus au commencement : cependant il se passe plus de six semaines sans que les mouches cessent de rapporter ; c'est même le tems le plus abondant en fleurs. D'où l'on conclud que puisqu'elles ne commencent qu'au bout de six semaines à rétablir leurs rayons, la matiere onctueuse ne leur sert pas seulement à faire la cire ; mais principalement à engendrer & à repeupler la Republique, afin qu'étant en plus grand nombre elles puissent suffire à tout.

Des Couvains.

Il n'y a qu'une sorte de Couvain qui se forme & éclot plûtôt ou plutard selon la saison & le temps. Le Couvain formé en Automne faute de chaleur se conserve l'Hyver dans le milieu de la ruche, pour donner les premiers essains

essains au mois de May, quand les chaleurs commencent les autres Couvains, viennent ensuite pendant tout l'Eté ; ils sont placez dans l'ouvrage neuf, souvent au bas de la ruche ; quelquefois même sans être recouverts ou scellez, à la difference de ceux d'Automne.

On appelle faux couvain, celui qui ne vient pas à bien : il en naît plus de bourdons que de bonnes mouches ; & il y en a plus ou moins à proportion de ce que l'année est plus ou moins pluvieuse. Dans celles qui sont extrémement humides, les mouches voyant assez souvent tout le premier couvain avorter, le jettent dehors auprès de la ruche avant qu'il ait pris vie ; on y voit des bourdons tout formez.

Depuis Septembre jusqu'en May, il n'y a plus de bourdons dans les ruches : & il commence à y avoir du couvain dès la fin de l'année. Ainsi ce n'est pas la chaleur des bourdons qui fait éclore le couvain, comme la chaleur de la poule fait éclore le poussin : c'est la chaleur de toute la masse des mouches qui se tient toûjours au lieu où est le couvain pour l'animer.

Voici comme tous les couvains se forment. Dès que la saison & les fleurs appellent les mouches au travail, on les voit sortir en grand nombre, revenir les pattes garnies d'une farine onctueuse ou espece de pâte, un peu moins grosse qu'un grain de chennevi de differentes couleurs selon les fleurs où elles l'ont prise ; elles montent avec empressement dans leurs ruches, vont sur les rayons fourer dans un trou les deux pates garnies de cette farine, se les frottent l'une comme l'autre pour détacher & laisser tout, & les retirent fort nettes : elles continuent cinq ou six fois le jour, plus ou moins, selon que les fleurs ont d'onction, ou que le jour est chaud & sec ; & ne cessent point que l'alvéole ne soit plein. Comme une bonne partie des mouches travaille au même ouvrage, il y a bien-tôt une grande quantité de ces trous remplis : elles les couvrent d'une petite pellicule qui s'éleve en bosse ou demy-globe ; & placent presque toujours leurs couvains sur le devant & au milieu de la ruche, comme l'endroit le plus chaud. Le couvain reste couvert quinze jours, trois semaines, un mois, plus ou moins suivant la disposition de la saison & du temps : les frequens orages & les temps vains hâtent la germination, comme ils hâtent la pourriture de la viande ; dans ces sortes de temps les trous ne restent pas scellez plus de quinze jours ; au bout desquels, sur tout après un tonnerre, on voit les mouches les découvrir, les têtes des Embrions remuer & sortir presqu'à demy-corps ; les meres leur donnent à manger pour les fortifier : un jour ou deux après ces jeunes mouches quittent leurs trous, & sortent du berceau plus grosses & mieux nourries que les meres : car plus les mouches vieillissent, plus elles deviennent petites & noires. Dans les jours secs ou froids, les trous sont plus long-temps à s'ouvrir & le convain à éclore ; c'est ce qui fait que ceux de l'arriere-saison ne peuvent faute de chaleur éclore qu'au Printemps.

Les jeunes mouches sont plus blanchâtres sous le ventre, & paroissent plus pleines que les meres. Dans les trous des rayons elles sont toutes blanches quand elles commencent à prendre leur forme, & peu à peu elles noircissent ; elles achevent de prendre leur veritable couleur après qu'elles sont écloses : au bout de quelques jours, elles sortent au Soleil & se jouent devant la ruche ; quand elles sont assez fortes elles prennent l'essor.

Sortie des Eßains.

D'abord les meres-mouches lêchent & nourriſſent les petits. Quand tous ſont éclos, ils ſe cantonnent au bas de la ruche, s'accoutument peu à peu à aller aux champs & à rapporter : & quand elles ſont aſſez fortes pour jetter, le Roy après avoir quelques jours devant viſité ſes ſujets, le ſignal de partance donné par un petit bourdonnement à l'air, & tout le peuple ayant pris une nourriture plus forte que de coutume, les aîles bien frottées, les pates nettoyées, il part par un beau Soleil : & après avoir voltigé un moment en l'air, il va ſe repoſer ſur une branche tantôt haut, tantôt bas, ſelon le vent : tout ſon peuple ſuit & s'attache autour de lui en peloton, pendant que quelques-unes vont à la découverte d'un logement dans un creux d'arbre, dans quelque trou de muraille, ou dans la terre, & quand elles en ont trouvé un, elles viennent rejoindre le gros & l'y conduiſent droit, ſouvent ſans qu'on s'en apperçoive, quelque diſtance qu'il y ait.

Police & travail des Abeilles.

1°. Aux approches du Printemps elles nettoyent leurs ruches, emportent les couvains avortez & les mouches mortes qui ſont quelquefois en grand nombre ſur le tablier; rongent & ôtent aux gâteaux tout ce qui eſt moiſi, corrompu ou trop ſec pour contenir du couvain ou du miel, & l'emportent hors de la ruche, pour qu'il ne s'y engendre pas de vers : & comme le goudron dont elles garniſſent le dedans de leurs ruches, pour boucher les crevaſſes & les petites ouvertures, prend ſouvent un mauvais goût pendant l'Hyver, elles le regrattent & en mettent de plus frais. Elles ôtent en même temps tous les vers, papillons, fetus, en un mot tout ce qui n'eſt point miel ou bonne cire.

Enſuite leurs ruches étant bien nettoyées & préparées, elles vont aux champs pour réparer les pertes de l'Hyver ; elles ſongent d'abord au couvain, & enſuite à la proviſion.

L'amour du travail eſt ſi grand parmi elles, que toutes ont leur emploi, & elles tuent ou chaſſent les pareſſeuſes : les vieilles ayant les forces épuiſées & les aîles froiſſées & traînantes, ſe retirent ſouvent d'elles-mêmes pour aller mourir hors de la ruche.

Les valides ne ſe repoſent que la nuit ou pendant le mauvais temps ; elles périſſent ſouvent ſous la charge : & quand elles n'ont pas de fleurs auprès d'elles, elles en vont chercher juſqu'à trois & quatre lieuës, quelques-uns diſent juſqu'à ſept ; ce qu'on reconnoît aux fleurs d'ormes ou autres qu'on leur voit quelquefois apporter de plantes très-éloignées en leur ruche : & quand elles ont trouvé un bon pâturage, elles y vont tant qu'il n'y a plus rien à prendre pour elles, ſans que cela faſſe tort à la fleur ni au fruit.

Celles qui ne vont pas aux fleurs, apportent ou de l'eau, ou de la gomme, pour attacher les rayons & goudronner la ruche : pendant que d'autres accompagnent le Roi, & que d'autres gardent les portes, d'autres ſont ou raccommodent les raions, & d'autres couvent.

Les abeilles ont leurs régles pour aller aux champs. 1°. Ordinairement elles ne ſortent pas avant le lever du ſoleil pendant le froid ; & elles rentrent avant

ſon coucher ; excepté depuis le mois de May juſqu'au mois d'Août ; alors elle ; ſortent & rentrent depuis une heure après le jour juſqu'à l'entrée de la nuit. 2°. En tout temps avant d'aller aux champs, trois ou quatre mouches ſortent le matin pour conſulter le temps : s'il ne fait pas beau, elles rentrent ſans bruit, & tout reſte en repos ; il en ſort ſeulement quelques-unes de temps en temps, qui vont examiner le temps : les mouches qui vont à la découverte reviennent auſſi-tôt ; & quand elles jugent le temps propre, elles donnent le ſignal du travail par un petit bourdonnement clair & en battant des aîles au bas de la ruche : & alors toute la ruche ſe met en mouvement.

Celles qui ſont pour la garde de la ruche, deſcendent & occupent leur porte tout le jour, pour repouſſer les guêpes, les frélons, les mouches étrangeres & les autres inſectes qui voudroient y entrer. Les coureuſes vont aux champs, & reviennent au bout d'une heure ou deux chargées de miel & de cire ; elles y retournent pluſieurs fois ſuivant leurs forces, le temps & la diſtance du lieu où elles vont chercher leurs proviſions. De celles qui reſtent dans la ruche, les unes gardent & accompagnent le roy, dont toute l'occupation eſt de parcourir les raïons, comme pour viſiter l'ouvrage & encourager ſes ſujets : d'autres nettoyent la ruche, d'autres couvent, & d'autres encore travaillent à polir, réformer, agrandir, épaiſſir ou diminuer les raïons ſelon leurs beſoins ; car elles les diminuent pour y mettre du couvain, & elles les épaiſſiſſent pour y mettre du miel. Les Sentinelles ſe relevent au bord de la nuit.

2°. Il y a entre les mouches de la même ruche autant d'union & d'amitié pour elles toutes, que d'averſion pour les étrangeres.

La paix regne toujours entre elles, à moins qu'elles ne ſoient troublées par quelque cauſe étrangere: & alors elles volent toutes avec courage pour la cauſe commune, & s'y obſtinent juſqu'à ce qu'elles ayent écarté le danger, ſinon elles y périſſent toutes en laiſſant leur vie & leur aiguillon dans leurs piqueures. Quand quelques-unes des leurs reviennent des champs moüillées ou couvertes de pouſſiére, les portieres les eſſuïent & les nettoyent avec leurs pompes ou petites langues, avant de les laiſſer entrer : ſi elles ont beſoin de manger & qu'elles ſoient fatiguées, les ſédentaires leur en offrent à leur arrivée, en leur préſentant une goute de miel au bout de la langue que la nouvelle arrivée prend avec la ſienne. Quand les proviſions ſont rares au logis, celles qui en apportent des champs font la même choſe aux portieres : & les meres en uſent de même pour les nouvelles écloſes. L'Eté les mouches ſe répandent par toute la ruche, pour être plus commodément : & l'Hyver elles ſe raſſemblent dans le quartier le plus chaud de la ruche, qui eſt ordinairement le devant, s'y reſſerrent & s'entaſſent les unes ſur les autres, leur roi placé au large au milieu d'elles dans l'endroit le plus propre & le plus ſûr.

Avec les étrangéres au contraire, on ne les peut concilier qu'en les enyvrant par la fumée, comme on le fait pour marier des eſſains, ou pour faire paſſer les mouches d'un panier dans un autre où il y en a déja : ſinon il n'y a point de miſericorde pour les étrangéres qui veulent entrer dans la ruche. Si un eſſain vient ſe placer dans une ruche déja habitée, les mouches deffendent leur terrain, & ordinairement elles détruiſent l'eſſain, à moins qu'il ne ſoit plus fort en nombre ; & en ce cas elles lui cedent, ſans qu'il leur faſſe de mal ; car les mouches qui ne cherchent qu'un établiſſement, ne font point de mal à celles qui y ſont

déja ; à la différence de celles qui vont pour le pillage, elles tuent & pillent tout ce qu'elles peuvent, les autres se deffendent de même, & c'est ce qui fait le grand bruit qu'on entend dans les ruches qui sont au pillage.

3°. Les mouches à miel ont la vûë & l'odorat très-fins pour le discernement des fleurs & de tout ce qui leur est propre.

Elles ont un pressentiment du beau & du mauvais temps, des changemens, des pluïes & du tonnerre: la veille elles restent plus tard aux champs, & retournent le lendemain de meilleure heure ; & le jour elles ne s'éloignent pas, & rentrent en foule un peu avant la pluïe ou la tempête. Si quelque orage les surprend, elles se mettent à l'abri de la pluïe sous quelque arbre, feuille ou fleur ; pour résister au vent, elles volent fort bas : pour aller à contre-vent, elles vont en zig-zag comme les vaisseaux en pareil cas ; & quand elles ont un gros vent derriere, pour avoir plus de consistance & être moins balottées, elles prennent entre leurs pattes un grain de sable ou un petit morceau de terre.

4°. Elles sont très propres sur elles & dans leurs ouvrages ; & elles ne peuvent souffrir dans leur ruche ni dans tout ce qui les approche aucune saleté ni mauvaise odeur.

L'abeille est courageuse, mais colére & vindicative : plus on veut lui résister & la chasser, plus elle s'opiniâtre, & il n'y a ni homme ni bête qui puissent leur résister dans un Rucher : car la premiere qui attaque attire les autres, & toutes bravent la mort ; mais elles ne font méchantes & n'attaquent jamais qu'aux environs de leurs ruches : ailleurs elles ne font point de mal, à moins qu'on ne les prenne.

5°. Elles sont très-ménagéres, ne touchent point à leurs provisions tant qu'elles peuvent trouver aux champs de quoi vivre. L'Hyver elles n'y touchent qu'à proportion de ce qu'elles ont ; & quand il y en a peu, elles ne mangent précisément que ce qui peut les empêcher de mourir, afin de ratteindre le Printemps. Il y en a même qui vivent l'Hyver du pillage qu'elles vont faire aux autres ; mais il faut se défaire de celles qui ont ce vice. Quand les mouches ont souffert quelques pertes, soit lorsqu'on les a coupées ou que les souris les ont pillé, elles travaillent avec plus d'ardeur & d'assiduité que jamais, pour réparer leurs pertes dès les premiers beaux jours.

Où & comment elles cueüillent le Miel & la Cire.

Il y a deux sortes de miel : l'un est un suc de la terre qui sortant des fleurs par transpiration, s'amasse au fond de leur calice : & il s'en engendre beaucoup lorsqu'après la pluïe il vient un temps serain. L'autre miel, qu'on appelle communément la *Miellée*, est un méteore ou espéce de rosée gluante qui tombe du Ciel sur la fin de l'Eté un peu devant & pendant la Canicule, & qui s'arrête sur les fleurs & sur les feuilles ; celles qui sont cannelées, dentelées ou raboteuses, comme les feuilles de pruniers, de chêne, d'orme & de tilleul, en retiennent davantage ; mais le Soleil l'épaissit ; au lieu que la miellée qui tombe sur les fleurs, les pénétre & s'y conserve mieux. La miellée tombe quelquefois en si grande abondance, que les Païsans la recueillent dans les Forests sur les feuilles de chêne principalement ; elle y est blanche comme la manne de Calabre & faite en forme de larmes. Les épis de bled rougissent & sont en grand danger dans le temps des fortes miellées, & elles rendent les abeilles paresseuses, parce

qu'étant remplies de cette rosée, elles négligent de cueillir la substance des fleurs.

Les abeilles amassent de ces deux sortes de miel pour se nourrir. Le premier est meilleur : c'est celui qu'elles cueillent surtout au Printemps, & elles en garnissent d'abord le haut de leurs ruches. Le miel de rosée est placé au bas, parce qu'elles le vont chercher à la fin de l'Eté dans les Bois où il est plus abondant, mieux conservé & plus facile à cueillir ; n'étant pas desséché par la chaleur comme il l'est en pleine campagne.

La cire n'est d'abord qu'une farine onctueuse, dont les mouches à miel font leurs raïons & leurs couvains. Cette farine onctueuse n'est autre chose que la poussiére des étamines ou du grain des fleurs.

L'abeille prend également le miel & la cire sur les fleurs & quelque peu sur les feuilles des plantes ; mais avec différens organes. Elles sucent le miel avec leur langue ou trompe ; elles l'avallent, le tiennent en dépôt dans la vessie qu'elles ont au ventre, & viennent le dégorger ou dans leurs alveoles ou devant les autres mouches qui ont faim. Elles prennent & rendent de même la miellée après l'avoir cuite & épurée dans leur estomac.

A l'égard de la cire, elles la recueillent en deux manieres : quand il n'y a aux fleurs que de la poussiere d'étamines, ou qu'elles sont humides, l'abeille se roule dessus, afin que son duvet enleve les particules de cire : mais quand elle est en petits grains, comme elle est aux fleurs des arbres, alors la mouche brise ces petits grains avec le bec, puis avec les pates de devant elle la conduit jusqu'aux derrieres & l'attache à son duvet & à ses cavitez, en la foulant & la comprimant avec les pates de derriere qui sont voutées ou dentelées & faites en forme de spatule ; ensuite elle en charge ses pates l'une après l'autre : ensorte que au bout d'une demie-heure ou d'une heure chaque pate est garnie d'un petit peloton de la grosseur d'un grain de moutarde.

Elles proportionnent leur charge à la distance du chemin & au temps. Plus il est humide & doux, plus elles rapportent ; parce que alors la matiere est plus onctueuse, plus abondante & plus facile à cueillir, que par un temps extrémement chaud & sec ; elles ne rapportent alors que le matin, tant que les fleurs sont encore fraîches.

Elles mettent une demie-heure ou une heure à chaque charge, suivant le temps : ainsi elles peuvent rapporter cinq ou six fois le jour.

Comment elles font la cire ou leurs raïons, & le miel.

Avant de commencer leurs raïons, elles godronnent leur ruche pour la deffendre des insectes & du froid. Ce godron est une gomme ou colle brune & noirâtre qu'elles prennent sur le sapin, l'if & les autres arbres.

Elles n'employent pas la cire comme elles l'apportent des champs : car alors elle est de la couleur de la fleur où elle a été prise ; ainsi leurs raïons devroient être de même de toutes sortes de couleurs ; au lieu que quand elles les bâtissent, ils sont blancs comme du lait : ensuite ils jaunissent par la chaleur des mouches qui répandant une humidité crasseuse sur ces rayons, les rend enfin noirs, surtout dans le bas & le milieu de la ruche ; le haut reste toujours d'un jaune brun, parce qu'il est presque toujours garni de miel.

Les abeilles mangent la cire qu'elles ont apportée des champs ; elle change de

couleur dans leur eſtomac, & devient par la digeſtion une écume blanche & épaiſſe qui leur ſuinte ſans ceſſe du muſeau en travaillant dans la ruche; & c'eſt de quoi elles font leurs raïons.

En y travaillant, elles les couvrent ordinairement & excitent une grande chaleur pour cuire & affermir l'ouvrage. Chaque mouche attachée ſur un trou à l'extrémité du raïon y jette ſon écume, l'arrange avec les deux pates de devant & le muſeau, lui donne la forme ordinaire & ſe fourre dans le tout pour en former la largeur. Les trous deſtinez pour ſerrer le miel ſont plus profonds que ceux des couvains.

Le raïon eſt compoſé de deux ordres d'alveoles ou cellules très-minces, preſque tranſparentes, jointes enſemble en forme de tablette, qui ſe deſſéchent & durciſſent peu-à-peu : quoiqu'elles paroiſſent quarrées, elles ſont hexagones, c'eſt-à-dire à ſix côtez : elles ont leur baſe commune & ſont oppoſées l'une à l'autre. Chaque cellule ou trou a environ cinq lignes de profondeur & un peu plus de deux lignes de largeur. Au rapport des Voyageurs elles ſont égales par toute la Terre.

Un bon eſſain remplit la moitié de la ruche en huit ou dix jours; un raïon d'un pied de long, de ſix pouces de large, & qui contient trois mille alveoles, eſt quelquefois expedié en un jour. Elles vont enſuite plus doucement. Les mouches laiſſent entre les raïons un intervalle pour paſſer deux de front; & outre cela ils ſont percez en quelques endroits pour qu'il y ait une communication aiſée entre les différentes parties de la ruche.

Plus une ruche d'abeilles vieillit, plus les raïons en deviennent noirs & materiels; parce qu'elles fortifient toujours leur ouvrage. Ordinairement il ne reſte pas jaune plus de deux années, il noircit la troiſiéme : & elles peuvent bien nettoyer la tigne ou la moiſiſſure, mais elles ne peuvent blanchir l'ouvrage, qu'en en faiſant un nouveau en la place de celui qui aura été châtré.

Quant au miel il n'y a point de façon, puiſqu'elles le cueillent tout fait ſur les fleurs & feuilles des plantes, comme je l'ai dit; & elles le dégorgent & le mettent à meſure dans leur ruche, après l'avoir cuit & épuré dans leur eſtomac. C'eſt auſſi pourquoi le miel qui eſt en haut de la ruche eſt meilleur que celui d'en-bas : parce que l'un eſt le premier ſuc des fleurs qu'elles prennent dans la belle & forte ſaiſon; & l'autre n'eſt que du miel de miellée amaſſé ſur la fin de l'Eté.

Le meilleur miel eſt celui que les mouches prennent ſur la fleur du thin & du ſerpolet; il devient dur & blanc & eſt extrémement ſucré : c'eſt pourquoi le miel de païs de montagne, où naturellement ces plantes abondent, eſt le plus eſtimé : Celui de païs de prairies a le ſecond rang; il ne devient pas ſi dur ni ſi blanc, mais il a plus d'odeur. Celui des païs de bois vient enſuite; & le moindre de tous eſt le miel des plaines, qui ſont ſemées de ſarrazins, de millet ou de bled de Turquie; il eſt fade & s'épaiſſit ſans durcir.

Mortalité des Abeilles : âge des ruches.

Tous les ans il meurt quantité de mouches, en Automne à la chûte des feuilles; il en meurt encore beaucoup au Printemps : & le tout va bien à la moitié ou au tiers du peuple de chaque ruche. Ce qui fait croire que les abeilles ne vi-

vent pas plus de deux ans, quoique des Auteurs leur donnent ſix jusqu'à dix ans de vie.

Quoiqu'il en ſoit, j'ai déja dit que plus elles vieilliſſent, plus elles deviennent noires & petites : de même la cire de leurs gâteaux noircit à meſure qu'elle vieillit dans la ruche ; & à la fin les abeilles n'y mettent plus ni couvain ni miel.

Paſſé trois ans, elles ne ſont plus bonnes pour *oriner*, c'eſt-à-dire, pour engendrer ; parce que la cire étant vieille & trop deſſéchée, elle ne peut porter ni nourrir l'embrion.

On connoît l'âge d'une ruche par la couleur de ſa cire : la blanche eſt d'un an ; la jaune eſt de deux ans, & la noire de trois ans au moins : car trois ans paſſez on ne ſçauroit plus juger de l'âge des ruches ni de la cire, que par le petit nombre des mouches qui y reſtent ; de même qu'après ſix ans on ne ſçauroit plus connoître l'âge des chevaux par leurs dents, mais ſeulement par d'autres ſignes équivoques.

Venons aux préceptes.

Article II.

Des Ruches, de l'achat & du placement des Abeilles.

Je renferme dans cet Article tout ce qui regarde les ruches, la connoiſſance & l'achat, le tranſport & l'emplacement des mouches à miel.

Où on doit les placer.

La premiere choſe à laquelle il faut prendre garde quand on veut avoir des mouches, eſt de ſçavoir ſi on a des endroits qu'elles puiſſent habiter.

Les lieux qui ſont à l'abri du Septentrion & du Couchant, & ſurtout les vallées qui ſont arroſées de quelque ruiſſeau & environnées de prairies ſont les plus propres.

Celles qui ſont placées dans les bois taillis profitent beaucoup ; mais elles ſont ſujettes à être pillées par les mouches étrangéres, ce qui les fait périr : outre cela les oyſeaux leur y font la guerre, & on arrête difficilement les eſſains.

Les montagnes couvertes de ſerpolet, marjolaine, bruyeres, &c. leur ſont favorables, pourvû qu'elles ſoient à l'abri du gros vent ; on y recueille plus de miel qu'ailleurs, & il eſt meilleur.

On ne doit pas ſeulement éviter les expoſitions du Nord & du Couchant ; mais auſſi les grands vents & les grandes chaleurs : elles empêchent ou gâtent leurs ouvrages & les dégoûtent. C'eſt pourquoi on les expoſe au Midi dans les païs froids ou tempérez, & au Levant d'Automne dans les païs chauds ; elles en ſont moins pareſſeuſes, vont aux champs plus matin & profitent davantage. On les place ou ſur quelque beau terrain bien expoſé & à l'abri, ou le long des murailles, ou ſous quelque appentis ; ſouvent même on leur bâtit de petites logettes, ou des tablettes, ce qui eſt le meilleur, & de cette ſorte on peut en avoir beaucoup dans un petit terrain, ſoit jardin ou autre. Aux païs froids, & même en Bretagne, Normandie, Picardie & Flandre, on les met dans des trous que l'on fait aux murailles des Maiſons, ou bien on les expoſe au Midi le long des murs, il y en a peu en pleine place.

Quand on veut en avoir un grand nombre, on fait faire des bancs, ſoit de pierre, de planches ou de maçonnerie; on les éleve de diſtance en diſtance afin que l'on puiſſe agir & manier aiſément les ruches entre chaque banc; ils doivent aller toujours en s'élevant les uns au-deſſus des autres ſans s'entretoucher, enſorte que le tout ait la forme d'un amphitéatre. Vos ruches placées ſur ces bancs auront chacune leur part du Soleil : elles feront une belle repréſentation, & les mouches auront toutes la liberté de ſortir & rentrer à leur aiſe ; vous les tournerez toujours au Midi ou au Levant autant qu'il ſera poſſible.

Le Levant eſt toujours la meilleure expoſition, parce qu'elles rapportent plus le matin qu'en autre temps.

Mais en quelque endroit qu'on les mette, & de quelque maniere qu'on les arrange, on ne les doit guéres éloigner de la maiſon pour être plus à portée d'y donner ſes ſoins : il eſt bon qu'elles ſoient au bas de quelque coline, elles s'envolent & reviennent plus aiſément; qu'il y ait quelques arbres à certaine diſtance des ruches pour divertir les abeilles, faciliter leur vol, & empêcher que les nouveaux eſſains ne s'écartent ; il doit auſſi y avoir près des ruches quelque eau courante, quelques cailloux jettez dans l'eau & quelques branches d'arbres en travers & à côté, afin que les abeilles puiſſent y boire, s'y repoſer, ſe garantir du chaud, ſe baigner facilement & ſe raſſembler ou ſe ſauver de l'eau, quand quelque coup de vent les y a précipité ou les a diſperſé. Mais il faut les éloigner des étangs & des riviéres, de peur qu'il ne s'y en noïe un trop grand nombre par le vent ou par le poids des charges qu'elles apportent à leur ruche.

Au défaut d'eau courante & naturelle, vous aurez ſoin de leur en mettre, ſoit de puits ou de citerne, auprès de leurs paniers; vous la tiendrez toujours nette en la changeant de temps en temps, pour qu'elle ne devienne point puante ou bourbeuſe ; & vous remettrez des pierres & des branchages, afin que les mouches puiſſent ſe repoſer & boire aiſément ſans ſe noïer.

Surtout qu'elles ſoient dans un lieu abondant en herbes odoriférantes, comme thin, romarin, ſariette, méliſſe, lavande & ſerpolet ; car elles aiment fort les odeurs, les fleurs & la roſée qui s'y amaſſe, tout cela rend leur miel exquis & leur en fait produire beaucoup.

Il eſt bon de les éloigner, comme on fait en Languedoc, des ormes, des ifs, du genet, de l'arboiſier, du cornouillier, du tithimal, parce que les fleurs de ces arbres ou plantes les rendent malades, & le ſuc qu'elles en tirent fait un mauvais miel.

On ne ſçauroit avoir trop d'attention pour les garantir des animaux domeſtiques & de toutes les bêtes qui leur nuiſent : par exemple, les hirondelles les prennent en volant, ſurtout quand quelque orage approche, pour les porter à leurs petits; les chévres & les cochons boulleverſent les ruches, mangent ou gâtent les fleurs; la laine des brebis qui reſte aux haies, les embaraſſent très-ſouvent ; en un mot, tous les animaux les chaſſent, les épouvantent ou les détournent. C'eſt pourquoi on enferme l'endroit où ſont leurs ruches, de murs, de paillaſſons ou de bonnes haies. On doit même avoir ſoin de n'en laiſſer approcher aucuns des animaux qui gâteroient les fleurs, les arbriſſeaux & les herbes des lieux voiſins qui doivent être conſervez pour les Abeilles.

Il faut encore avoir ſoin de les éloigner du ſon des cloches & de toutes ſortes de grands bruits, comme forges, moulins, maréchaux, charons, &c. de même

des

des marécages, bourbiers, fumiers & autres lieux corrompus, parce qu'elles haïssent extrémement les mauvaises odeurs & le grand bruit. C'est pourquoi on les place ordinairement au bas de quelque coline ou dans des jardins où il y ait abondance d'herbes odoriférantes.

Les lieux sales ou infects ne sont pas les seules causes du peu de profit des abeilles; la mal-propreté & la mauvaise odeur des personnes qui les approchent, les fait encore souvent deserter. C'est pourquoi les punais, les rousseaux & les femmes qui sont mal-propres par habitude ou par accident, ne doivent pas en approcher, ils feroient mourir les jeunes abeilles.

Quoique les mouches haïssent fort les lieux sales ou puants, principalement parce qu'ils leur attirent beaucoup de maladies ou de bêtes ennemies; cependant elles aiment sur-tout les eaux salées, comme l'urine, l'eau détrempée dans de la fiente de bœuf, & les égoûts de fumier: ces eaux les préservent de plusieurs maladies; c'est pourquoi on les voit souvent se jetter sur les endroits où l'on a coûtume d'uriner, & sur ceux où il y a du salpêtre.

Quelquefois on place ces mouches dans des murs, & elles y sont comme dans des niches qui facilitent beaucoup leur travail; en ce cas il faut les exposer non point à la bise, c'est-à-dire au Nord, mais au Soleil levant, afin qu'étant éclairées & échauffées par le Soleil dès le grand matin, elles en soient fortifiées pour mieux travailler toute la journée. On doit aussi prendre garde que les murs dans lesquels on les met travailler, ne soient point trop humides, ce qui leur seroit très-contraire. Il faut faire dans le mur où on les loge, de petits trous comme ceux d'un crible, en faire peu, & seulement pour leur entrée & sortie: Et que derriere le mur il y ait, si faire se peut, une sale ou chambre où l'on puisse faire contre le mur des armoires ou contre-vents fermans à clefs & bien clos, pour nettoyer & recueillir l'ouvrage des abeilles. On peut aussi, pour la curiosité, mettre des vitres à ces armoires, pour voir travailler les mouches, & connoître le temps qu'il faudra les vendanger ou châtrer.

Les Hollandois & les Chinois ont une maniere toute particuliere pour placer & nourrir leurs mouches en les promenant, comme on le verra ci-après à l'Article de la nourriture des abeilles.

Des Ruches.

Il n'y a rien de certain ni pour la forme, ni pour la matiere dont on fait les ruches: on en fait de planches, de pierres, de terre cuite, de troncs ou d'écorces d'arbres, de paille, d'éclisse & d'ozier; il y en a des rondes, des quarrées, des triangulaires, des cylindriques, de piramidales, &c.

Celles de paille sont les meilleures & coutent le moins; elles sont chaudes, maniables, résistent aux injures du temps & au grand chaud, & elles ne sont point sujettes à la vermine, ni à rien engendrer qui nuise aux abeilles: elles n'y craignent que les souris, s'y plaisent & y travaillent plus que dans toute autre sorte de ruche.

On fait assez souvent des ruches de paille, d'éclisse ou d'ozier percées pour changer les mouches; mais bien des gens croient que l'ozier est sujet à engendrer un petit ver qu'on appelle artizon, qui nuit au miel.

Pour faire les ruches de planches on prend du chêne, du hêtre, du châtai-

gnier, du noyer ou du ſapin & encore plutôt du liege s'il eſt commun. On prétend que ce ſont les meilleures. Il faut que les planches ſoient ſi bien jointes, qu'il n'y puiſſe entrer ni jour, ni vent, ni pluïe : On fait ces ruches quarrées, triangulaires ou comme on veut.

Bien des gens condamnent l'uſage des ruches de poterie, parce qu'elles conſervent trop long-temps le froid de la nuit, & s'échauffent trop au Soleil. On prévient pourtant ces inconveniens, en les plâtrant en dehors de fiente de vache ou de bœuf.

On ſuivra au reſte l'uſage du Païs ; il faut ſeulement prendre garde que le bois ſoit ſain, ſec & non pourriſſant, de peur que les vers ne s'y mettent ; & que ce bois, non plus que la paille quand on s'en ſert, ne ſentent point le relan ou la ſouris ; les mouches n'aiment pas non-plus tout ce qui ſent le marécage, c'eſt pourquoi on ne doit jamais faire de ruches de joncs ni de roſeaux.

On met dans chaque ruche deux bâtons poſez en croix, pour que l'ouvrage des Mouches ſoit plus ferme.

Il y a des Ruches de trois grandeurs differentes, qu'il ne faut point confondre : l'on obſervera ſeulement qu'elles doivent toujours être un tiers plus hautes que larges, avoir le deſſus fait en forme de voûte pour être plus commode, & l'aſſiette large pour que rien ne les ébranle. Celles qui ſont en forme de cloche, ou celles qui ſont étroites par le haut & larges par le bas, ne ſont pas ſi bonnes.

Les grandes ruches ſeront de quinze pouces de large ſur vingt-trois de haut ; ce ſera dans celles-ci qu'on mettra les Eſſains qui viennent juſqu'au dix ou douze du mois de Juin.

Les Ruches moyennes auront treize pouces de largeur ſur vingt de hauteur : on y met les Eſſains produits depuis le douziéme de Juin juſqu'à la S. Jean.

Les petites Ruches n'auront que onze pouces de large ſur dix-ſept de haut ; & comme depuis la S. Jean il ſe forme encore des Eſſains qui ſont moins nombreux que les autres, on les mettra dans ces petits paniers.

Il faut donc avoir ſa proviſion de ces trois ſortes de Ruches : des grandes pour mettre les premiers Eſſains ; autrement ſi on les mettoit dans de petits paniers, ils donneroient dès la premiere année des jettons incapables de faire des proviſions, & la Souche affoiblie par là deviendroit à rien : par une raiſon contraire, il ne faut point donner de grandes Ruches à des petits Eſſains, parce ce que le peu de mouches qu'il y auroit ne s'amuſeroit qu'à bâtir & à faire de la cire, & laiſſeroient paſſer la recolte.

Si les Ruches ſont faites d'ozier, de troüeſne ou autre branchage, il faut les enduire en dehors avec de la cendre de leſſive, ou de la terre rouge, dont on fait un mortier avec de la bouze de vache qu'on mêle en pareille quantité ; il faut en mettre tout-autour l'épaiſſeur d'un demi doigt, tout le bois doit être couvert, pour ne pas donner priſe aux vers : on n'y employe point la terre ſeule, ni le plâtre, parce que tout cela eſt contraire aux mouches.

Quand les ruches ſont bien enduites & ſéches, avant que de s'en ſervir, il faut les paſſer légérement ſur de la flâme de paille, puis les frotter en-dedans avec des feuilles de coudrier ou de féve, & à la fin d'un peu de méliſſe.

Quelques-uns jettent au fond des ruches deux ou trois cuillerées de miel délayé avec du vin; d'autres y mettent de la crême; d'autres encore les lavent avec de l'urine seulement : tout cela réussit, & la mélisse seule suffit au besoin.

On peut se servir une seconde fois des ruches, pourvû qu'elles n'ayent point été attaquées du ver; s'il y en a quelques-unes qui sentent le soulfre, on les lavera avec de l'urine ou de l'eau, où l'on aura détrempé de la bouze de vache, puis on les passera sur la flâme, & on les enduira de nouveau s'il en est besoin.

Il faut au reste que les ruches soient posées sur des siéges ou bancs élevez de terre d'un pied au moins, pour que les crapeaux, les souris & les fourmis n'y puissent pas monter.

Le siége (soit qu'il soit de pierre, de bois ou de terre & de tuilots) doit être bien uni, surtout à l'endroit sur lequel on pose la ruche, afin qu'il ne s'y engendre point de vers, & qu'aucun insecte n'y puisse monter; il est bon aussi que la surface du siége, sur laquelle la ruche est assise, soit convexe pour qu'il s'y amasse moins d'humidité; & par la même raison, si on met les ruches sur des planches, il faut y faire deux égoûts en forme de croix pour l'écoulement des eaux.

Il y a même bien des gens, sur-tout dans les païs qui ne sont point chauds, qui mettent les ruches sous des appentis ou auvents faits exprès, pour les défendre de la pluïe & des orages; ces auvents garantissent aussi les abeilles des grandes chaleurs & des grands vents, & facilitent leur rentrée dans les ruches.

Chaque ruche ne doit avoir réguliérement qu'une ouverture qui serve d'entrée aux abeilles : on fait cette ouverture où on veut; on la place ordinairement au bas de la ruche, & on la fait petite pour que l'humidité, l'air & les vents y ayent moins de prise sur la ruche. S'il se formoit quelque autre trou ou ouverture à la ruche ou au siége, il faut avoir soin de la bien boucher avec de la fiente de vache, ou du mastic.

Quand on a une grande quantité d'abeilles, on range les ruches dans un bel emplacement, en forme d'amphithéatre, ensorte qu'entre chaque banc il y ait un passage par où on puisse aller visiter les ruches, & que ces ruches soient rangées en échiquier ou en quinquonce, sans que les rangs se touchent, afin qu'elles reçoivent le Soleil également & à plein.

Il faut avoir soin de visiter les ruches deux ou trois fois le mois, depuis le commencement du Printemps jusqu'au mois de Novembre.

Explication de la Planche d'ici à côté.

1. *Le Roi des Abeilles.*
2. *Mouche à miel de la petite espece, luisante & jaunâtre.*
3. *Mouche noirâtre, de l'espece des Moyennes.*
4. *Mouche grise, autre espece de la moyenne taille.*
5. *Grosse Mouche brune qui vient des Bois.*
6. *Bourdon, grosse Mouche fainéante*, Voyez ci-dessus p. 374.
7. *Guêpe, espece de Mouche sauvage, rousse, extrêmement gourmande & piquante.*
8. *Hausse de ruche d'ozier.*
9. *Autre Hausse de paille.*

10. *Couvercle de ruche de paille, pour couvrir les ruches l'hyver.*

11. *Ruiſſeau, à travers duquel on a mis quelques pierres & branchages pour la commodité des Abeilles.*

12. *Ruche à la Grecque*, Voyez l'explication ci-après.

13. *Homme chapronné qui châtre une ruche renverſée entre les bâtons d'une chaiſe.*

14. *Ruche de Paille.*

15. *Ruche d'Ecliſſe.*

16. *Ruche d'Ozier.*

17. *Ruche de Troëne ou d'autres branchages.*

18. *Ruche de Planches, quarrée.*

19. *Autre ruche de Bois, triangulaire.*

20. *Ruche d'Ecorce ou de tronc d'arbre creuſé.*

21. *Ruche du Palatinat, au haut de laquelle on laiſſe un ſecond trou qu'on bouche d'un morceau de bois qui ſe leve quand la ruche eſt pleine, pour en faire paſſer les Mouches par ce trou d'en-haut dans une autre ruche qu'on ſuſpend par-deſſus.*

22. *Ruche de Campine & d'Allemagne, avec un chapiteau qu'on ne fait que lever le matin, pour y couper à diſcretion les raïons des ruches qu'on trouve aſſez garnies.*

23. *Ruche d'Autriche qu'on fait comme la cage d'une maiſon, avec quatre planches poſées en quarré, ſur leſquelles on en met deux autres petites qui font le toit.*

24. *Ruche de Soüabe, qu'on fait de pieces de bois coupées à peu-près comme le moyeu d'une charette, creuſées en-dedans, & qu'on couvre d'une planche ou d'une ardoiſe qu'on ne fait que lever pour en prendre le Miel.*

25. *Ruche faite de pierrailles.*

26. *Homme qui fait entrer dans un ſac les eſſains d'une ruche.*

27. *Deux ruches miſes l'une ſur l'autre, pour faire paſſer dans celle d'en-haut les Mouches de celle d'en-bas, par le trou qu'on y a fait exprès au haut, quand cette ruche inferieure eſt pleine.*

28. *Deux ruches accolées par l'embouchure pour faire paſſer les Mouches de l'une en l'autre, en frapant doucement ſur celle qui eſt pleine.*

29. *Seringue à ruches.*

30. *Grille à dents ſerrées, pour mettre l'Hyver à l'entrée de la ruche.*

31. *Grille à larges dents, pour mettre au commencement du Printemps.*

32. *Coûteau recourbé, pour tailler l'ouvrage des ruches.*

33. *Autre, en forme de ſerpette, pour les vuider.*

34. *Autre, pour en vuider la couronne ou le haut.*

35. *Bâton croiſé qui ſe met au-dedans des ruches, pour y ſoûtenir & faciliter l'ouvrage des Abeilles.*

36. *Couvercle à ruches, qui eſt de bois.*

37. *Appentis, ou auvent de chaume ou autre, ſous lequel on range les ruches.*

38. *Hommes qui tranſportent une ruche pleine d'Abeilles & enveloppée.*



Admiranda tibi levium Spectacula rerum. Virg. Geor. 4

Des connoiſſances néceſſaires pour acheter des Mouches, ou pour diſcerner les bons Paniers.

Les remarques qui ſuivent ſont néceſſaires tant pour ſe connoître aux ruches que l'on a à ſoi, que pour réüſſir quand on en achete d'autres.

Pour peupler ſes paniers, on peut épargner la dépenſe & la peine de l'achat en prenant les jettons de ſes autres ruches ou des eſſains égarez, ou bien de ceux qu'on trouve dans les Bois, comme nous le dirons ci-après; mais il ne s'en agit pas encore ici.

Il faut acheter les eſſains dès qu'ils ſont ramaſſez, & avant qu'ils ayent commencé à travailler.

Ou bien, on achete les meres en Août, Septembre & Octobre, quand les ruches ſont pleines de cire & de miel; & pour le mieux, au commencement du Printemps, parce qu'elles ont alors eſſuyé tous les riſques, & le tranſport ne les affame plus: Il ne faut point les tranſporter en Eté, comme je le dirai, ſoit qu'elles ſoient pleines ou ſeulement à demi; parce qu'alors la cire eſt molle à cauſe de la chaleur, & les bouteilles où eſt le miel ne ſont pas toutes bouchées, de ſorte que tout l'édifice de cire tomberoit, le miel couleroit & noieroit les mouches.

I. Pour bien choiſir celles qu'on achete, il faut, 1°. Que les paniers ſoient pleins, & qu'ils ſoient pleins d'ouvrage & de mouches à proportion. Le trop grand nombre de mouches ſur un petit ouvrage, marqueroit qu'elles ſont pareſſeuſes & de mauvaiſe race; & le trop de matériaux ſans ouvriers, ne ſerviroit qu'à prouver la foibleſſe de la peuplade.

2°. Obſerver leur âge par la cire: j'ai déja dit que paſſé trois ans elles ne valent plus rien pour oriner, & que la cire blanche eſt de l'année; celle qui eſt jaune & brune, de deux ans; & celle qui eſt noire ou preſque noire, de trois à quatre ans, & quelquefois davantage: on pourra pourtant s'y tromper ſi les paniers ont été châtrez; c'eſt pourquoi il faut examiner la cire en haut & en-bas. Les vieilles mouches de quatre & cinq ans, ne valent rien à garder, ni pour travailler, ni pour peupler: les eſſains qui en ſortent ſont très-peu nombreux, & ne ſont pas la moitié ſi bons que ceux des jeunes mouches.

3°. Il faut prendre garde qu'il n'y ait aux ruches ni vers, ni teigne; & s'il y en avoit, il faudroit les faire mourir avec le ſoulfre.

4°. S'il y a deux eſſains dans la même ruche, cela ſe connoît par un grand gâteau qui fait la ſéparation de chaque eſſain, qui reconnoît ſon Roi, ſans ſe mêler avec le voiſin: ces paniers jettent rarement, parce qu'ils ne font pas de couvain d'Automne, & ils ſont ordinairement compoſez de deux eſpeces de mouches différentes.

5°. En un mot, une bonne ruche doit être lourde, pleine & peuplée; & le peuple jeune, vif, & en nombre proportionné à l'ouvrage qui doit être blanc.

Pour voir ſi une ruche eſt pleine, bien peuplée & jeune, une perſonne ſe met derriere la ruche & la renverſe un peu en tirant le haut à lui, pendant que l'acheteur obſerve par-deſſous la quantité & la qualité de la cire & des mouches; ou bien, on les enfume légérement avec un bouchon de foin mis

dans un pot de terre avec un peu de feu ; & mettant la ruche un peu de temps fur cette fumée, toutes les mouches montent en haut ; ou bien s'il en fort quelques-unes, elles n'auront pas la force de piquer ; elles n'empêcheront point qu'on n'examine bien le panier : le lendemain elles font auffi vives qu'auparavant.

Voici encore un autre moyen pour bien voir leur intérieur ; la veille du jour qu'on y veut regarder, on éleve la ruche d'un demi-pied avec des pierres ou des morceaux de bois, & le lendemain matin on y regarde tout à fon aife, un peu après que les mouches font allées aux champs : la perfonne qui en a ordinairement foin, peut en approcher fans tant de miftere ; mais il n'y feroit pas bon pour tout autre, à moins que d'être ganté & chaperonné, comme nous le dirons ci-après, en parlant de la taille des ruches.

II. Bien des gens jugent de la bonté des paniers par la vûë, par l'oüie, & par la péfanteur.

Par la vûë. 1°. Quand on voit fortir les abeilles de grand matin pendant la rofée, qu'elles reviennent bien chargées & tard, qu'elles rentrent gaïement & fans héfiter, & qu'elles fortent très-peu par le mauvais temps ; car autrement cela marqueroit du defordre ou de la difette dans la ruche.

2°. Quand elles font vives, alertes au moindre mouvement de la ruche, bien actives, difficiles à approcher, & que le moindre coup qu'on donne à la ruche les allarme & les fait fortir en abondance en bourdonnant bien fort.

3°. Quand on leur voit emporter dans leurs ferres, hors de leurs ruches, toutes les ordures, les petits bourdons & mouches ; que la fentinelle eft toujours à la porte, furtout pendant tout l'Eté, & qu'elles y accourent au moindre bruit, de peur de furprife. Les mouches pareffeufes au contraire fe laiffent manger à l'ordure, aux vers & aux papillons.

4°. Les paniers qui ne jettent qu'une fois l'an, & où l'on voit les bourdons morts & les autres mouches inutiles, fur la terre, font ordinairement bons. Les grands paniers donnent plus d'ouvrage ; & les petits plus de jettons.

5°. On prétend que les meilleures mouches font celles qui font rondes, courtes & les plus dorées, ou du moins qui font de diverfes couleurs : les noires ne font pas fi bonnes pour multiplier ; celles qui reffemblent aux Guêpes paffent pour les pires, fur-tout quand elles font veluës.

Par l'oüie. On les juge encore bonnes, quand dans un des beaux jours du commencement de Mars, en approchant l'oreille de la ruche, on entend un doux murmure qui femble venir de bien loin, au lieu que les effains foibles font triftes & ne font prefque point de bruit ; mais dans les bons le murmure augmente avec les beaux jours, & diminuë à mefure que le Soleil s'éloigne.

Si elles font beaucoup de bruit quand on frappe contre la ruche, c'eft un bon figne ; & il eft à propos d'y frapper de temps en temps, pour fçavoir fi elles profitent ou fi elles font malades, afin d'y remédier.

Par la péfanteur. On connoit la quantité & la qualité de l'ouvrage & des mouches : il eft bon que la ruche foit toute pleine, & que la cire touche prefqu'au fiége, autrement elles ne jetteront pas l'année fuivante ; & quand celles que l'on achete pour oriner ne font pas péfantes & pleines, les fortes

pillent & égorgent les foibles au Printemps, & souvent elles deviennent malades & meurent de dissenterie pour s'être crevées du miel qu'elles ont pillé, comme nous le dirons à l'Article des Maladies.

Il est bon de sçavoir que dans certaines années les mouches travaillent presque toujours à la cire, & n'amassent que bien peu de miel.

III. Quand on a acheté une ruche il faut y mettre un cachet de cire d'Espagne, pour qu'on ne la change point; il faut aussi marquer ou se bien ressouvenir de quel poids elle étoit lorsqu'on en a fait le marché, & ne la point enlever qu'on n'ait vérifié si le cachet & le poids sont les mêmes; car les païsans sont sujets à les changer ou à les châtrer dans l'intervalle qui s'écoule entre la vente & le transport.

Des différentes especes de Mouches à Miel.

Quoique toutes les abeilles amassent la cire & le miel, il y en a pourtant plusieurs espéces différentes en bonté, & c'est une quatriéme chose à laquelle il faut bien faire attention lorsqu'on les achete.

Il y en a de quatre sortes qu'on distingue par leur grandeur, par leur couleur & par leur ouvrage.

La premiere & meilleure espece, est celle des petites mouches : elles sont polies, nettes, luisantes au Soleil, d'un jaune aurore, avec un peu de poil entre les aîles : elles se mêlent souvent avec les grosses; & il faut l'empêcher, parce que c'est leur ruine.

Celles de la deuxiéme espéce sont noirâtres : elles ont le corps plus gros & les bouteilles plus grandes que les premieres; & elles sont moins privées & moins bonnes à garder.

Ces deux premieres especes sont pourtant les meilleures, parce qu'elles se conservent plus long-temps dans leur bonté.

Celles de la troisiéme espece sont aussi de moyenne grosseur, mais de couleur grise; elles sont sauvages, restent peu aux paniers qu'on leur donne, & font déserter les abeilles domestiques par leurs pirateries.

La quatriéme & derniere espéce, est celle des mouches qui viennent des bois: elles sont grosses, de couleur brune, & leurs bouteilles sont de moitié plus grandes que celles des autres.

Pour ne pas confondre ces espéces, il faut se régler particuliérement sur la quantité de leur ouvrage, car la couleur n'est pas toujours une regle certaine : par exemple, les mouches qui ont demeuré long-temps dans les paniers sans sortir, de jaunes qu'elles étoient, deviennent toutes noires; & j'ai observé que chaque panier a toujours un certain nombre de ces sédentaires.

De même, quoiqu'il soit vrai en general que les grosses mouches étrangéres causent la ruine de leurs voisines, elles ont néanmoins le merite d'amasser beaucoup de miel & de travailler avec plus de vigueur que les autres; c'est pourquoi il y en aura ci-après un Article particulier.

Du transport & de l'arrangement des Ruches.

On peut acheter les jettons si-tôt qu'ils sont bien arrêtez dans leurs ruches; mais à l'égard des paniers pleins, ce n'est pas la même chose; on ne les vend guéres qu'on n'en ait tiré auparavant tout le profit qu'on en peut avoir en essain

ou en ouvrage ; c'eſt pourquoi on ne les achete ordinairement que depuis la fin d'Aouſt juſqu'à la Touſſaint.

On ne les peut tranſporter en sûreté que depuis le commencement de Novembre juſqu'à la mi-Mars : avant ce temps la moindre chaleur, le moindre choc renverſeroit la cire & le miel quand les ruches ſont pleines ; & ſi elles ne le ſont pas, les mouches qui auroient encore du beau temps & qui n'auroient pas eu celui de faire de nouvel ouvrage dans la ruche, ſe débaucheroient volontiers & abandonneroient leur nouvelle habitation. Si au contraire on les tranſportoit après la mi-Mars, ce ſeroit trop tard, & elles retourneroient aux places d'où on les auroit tirées, quand il y auroit deux lieuës ; ou elles mourroient plutôt que de revenir à leurs ruches.

Pour les transférer, il faut choiſir le matin ou le ſoir, non pas un temps de gelée, mais un jour ſombre & pluvieux, & ne les pas enlever que l'on n'ait reconnu ſi le cachet que j'ai dit qu'il y falloit mettre en les achetant, & le poids qu'elles avoient alors ; y ſont encore ; il faut auſſi remarquer quelle eſt leur expoſition, pour leur donner la même dans l'endroit où on les mettra.

On enveloppe les ruches qu'on tranſporte, avec des nappes ou de la toile claire, ou même de crin, pour que les mouches ayent de l'air, ſans quoi elles étoufferoient dans l'agitation du tranſport.

Pour ne les pas trop émouvoir, on les met ſur des civiéres, enſorte que l'air paſſant entre les bâtons de la civiére, traverſe la toile & rafraîchit les abeilles : on les porte auſſi comme on fait les luſtres, en les ſuſpendant à un bâton porté ſur les épaules de deux hommes. Les chevaux & les charettes ne valent rien pour ce tranſport. En Hollande & à la chine, on tranſporte & on promene les ruches ſur des bateaux, comme je le dirai à l'Article de la nourriture.

Arrivé au lieu du tranſport, vous placerez tout d'un coup vos ruches dans l'endroit où vous voudrez qu'elles reſtent ; ſur des ſiéges, ſoit de pierre, d'ardoiſe, de planches, de pieds d'arbres, de plâtre ou de terre rouge bien corroyée & mêlée de tuilots, ce qui eſt à meilleur marché ; n'importe de quelle maniere, pourvû qu'ils ſoient élevez de terre au moins d'un demi-pied, & d'un pied quand ils ſont de pierre ou de terre, à cauſe de l'humidité ; & pourvû encore que le ſiége ſoit bien uni & non biſcornu, comme en quelques endroits de la Brie, ce qui eſt cauſe que les ſouris gâtent tout.

Le ſapin eſt le meilleur bois pour les ſiéges, parce que c'eſt le moins froid. Il faut poſer vos ruches à un pied les unes des autres, & à deux pieds de la muraille ou palliſſade contre laquelle vous les appuirez : quand on en fait un double rang, celles de derriere doivent être élevées au moins d'un demi-pied plus que les premieres, pour éviter l'ombre & être plus dégagées ; que le tablier ne déborde point trop, peur de l'eau ; & mettre à l'entrée de la ruche une douve ou tuile, pour que les mouches revenant des champs aient plus de jour & entrent plus facilement. On met les ruches en pleine place, en emphitéatre, en quinconce ou en échiquier ; ou bien ſur des tablettes : & de cette maniere il en tient beaucoup dans un petit eſpace de jardin.

En plaçant les mouches il faut, autant que l'on peut, les expoſer au même aſpect du Soleil qu'elles avoient, & qu'elles ſortent par le même endroit.

Il faut

Il faut laiſſer repoſer la ruche avant que d'ôter la nappe qui l'enveloppoit, & ne la point ôter qu'il ne ſoit nuit : il y en a même qui ne l'ôtent que quelques jours après, quand les abeilles de tous les autres paniers ſont retirées, afin que les nouvelles venuës ayent le temps de ſe raſſurer.

Si elles ſont trop difficiles à calmer, il faut les fumer légérement avec de la bouze de vache ſéche, ou de la paille d'avoine : cette fumée leur eſt bonne, & les fait rentrer auſſi tôt.

Vos mouches placées, vous enduirez ou maſtiquerez le bas de la ruche avec le ſiége, afin qu'il n'y ait pas d'autre entrée que la porte ; & celui qui doit les gouverner, ſe fera connoître à elles peu à peu, en les viſitant ſouvent, ce qui les rend moins farouches.

On enduit les ruches avec de la chaux & du menu ſable, ou avec vieilles cendres & fiente de vache : le meilleur enduit eſt le plus chaud. Il ne faut pas qu'il y ait trop d'ouverture à la ruche, à cauſe des inſectes & du trop de chaud & de froid qui nuiſent également à l'ouvrage, aux meres & au jet. L'entrée ne doit pas être plus groſſe qu'un œuf, & il faut la proportionner au nombre des mouches. L'Hyver on couvre chaque ruche avec un paillaſſon qui doit ne point paſſer le trou de la ruche, & être rogné juſte, pour être plus propre & jetter mieux l'eau ; on met un petit cercle par-deſſus, pour que le vent ne l'enleve point.

En plaçant les ruches, il faut diſtinguer trois ſortes de paniers ; 1°. Les vieilles ſouches. 2°. Les ſouches de l'année précedente, & les foibles qui n'ont pas jetté. 3°. Les Eſſains de l'année.

1°. Il faut placer les plus fortes au premier rang, parce que ce ſont celles qui réſiſteront le mieux aux Mouches laroneſſes, aux Guêpes & aux Frelons.

2°. Il faut éloigner les foibles des fortes, ſans les mêler & ſans les mettre les unes auprès des autres ; les fortes pilleroient les foibles.

3°. De même, il faut placer enſemble celles de même eſpéce, & n'y en pas mêler d'autres.

4°. Ne mettez jamais d'autres mouches contre celles qui ne veulent pas jetter dans la ſaiſon, particuliérement quand ce ſont de nouveaux Eſſains, parce qu'elles les feroient deſerter.

5°. A l'égard des ſouches foibles & des jettons de l'année précédente, pour les bien placer, il faut voir vers le Printemps, qui eſt la ſaiſon propre pour les châtrer, ſi elles ont beaucoup de mouches : en ce cas vous les laiſſerez en leur place ; au contraire ſi ils ſont foibles & reſtez avec peu de mouches, vous les mettrez doucement au rang des derniers jettons.

6°. Quand on ne trouve pas les mouches bien placées, il faut attendre, comme je l'ai dit, au commencement d'Octobre pour les tranſporter, en les fumant doucement.

Vos mouches étant ainſi bien choiſies & bien placées, je ſuppoſe qu'on les gouverne comme il faut & comme je le dirai à l'Article IV ci-après ; mais avant que d'en venir là, je paſſe tout d'un coup à l'Article des Eſſains, parce que c'eſt un Article fort ample, important & fécond : c'eſt auſſi la voie la plus ordinaire pour peupler ſes ruches ; & ce que je dirai enſuite touchant le régime & le gouvernement des mouches, ſera général & commun aux eſſains & aux ſouches.

ARTICLE III.

Des Essains.

C'eſt le principal produit & le point le plus important du gouvernement des mouches à miel ; tant pour ſçavoir conduire ſes propres abeilles, que pour ſçavoir profiter des eſſains qui travaillent & multiplient beaucoup.

Je crois que tout le monde ſçait qu'en fait d'abeilles, Eſſain & *Jet* ou *Jetton* c'eſt la même choſe ; de même qu'*eſſaimer* & *jetter* ; & l'on appelle meres-mouches, meres-ruches, ou ſouches, celles qui ont eſſaimé.

Des Eſſains & du temps qu'ils ſortent.

J'ai parlé ci-deſſus du tranſport & de l'arrangement des ruches, il faut à preſent veiller à la ſortie des eſſains pour les ratraper.

Ils ſortent plutôt ou plus tard, ſelon le cours de la Lune de May, qui eſt d'ordinaire le temps de leur jet, & ſuivant la chaleur du climat & du temps. Ils ſortent de meilleure heure dans les païs chauds : aux environs de Paris & aux païs de même température, la ſaiſon du jet eſt depuis le mois de May juſqu'à la Saint Jean ; ceux qui viennent enſuite peuvent difficilement réüſſir.

Dans les païs où le ſarazin abonde, les mouches ne jettent que depuis le quinze Juillet juſqu'au quinze Août. Dans les années graſſes, c'eſt-à-dire, chaudes & humides, les eſſains avancent de quinze jours ; & ils retardent d'autant dans les années froides & ſéches.

Quelquefois il paroît des eſſains avant le temps ; mais il ne faut pas s'y tromper : car ce ſont ſouvent de vieilles mouches qui abandonnent leurs paniers faute de proviſion, ou qui en ſont chaſſées par de plus fortes. Il y a auſſi des petits eſſains, qui n'ont pas quitté la ruche avant l'Hyver, & qui ſe ſont rangez dans un coin, qui ſortent au premier beau temps : ils peuvent tous réüſſir, ſi l'on peut les arrêter dans les ruches, ce qui eſt fort difficile.

Signes, heures & accidents du Jet.

Pour veiller à la ſortie des eſſains, il faut ſe regler ſur le temps que les mouches ont coutume de jetter dans chaque pays ; & les garder pendant quinze jours ou trois ſemaines depuis huit heures du matin juſqu'à quatre du ſoir.

Lorſque les mouches veulent eſſaimer, quelques jours auparavant la mere mouche fait un petit ramage ou un chant agréable ſur les quatre ou cinq heures du matin, & ſur les huit à neuf heures du ſoir : tant que ce chant dure toutes les mouches de la ruche ſont dans le ſilence, & lorſqu'il eſt fini, toutes les abeilles font enſemble un grand bourdonnement & courent ſur le ſiége, c'eſt une marque qu'elles jetteront dans peu.

Quand les Bourdons ſortent, c'eſt auſſi une marque qu'elles eſſaimeront dans peu de jours, & c'eſt ce qui contribuë à faire croire à bien des gens que ce ſont les Bourdons qui font éclore le couvain, parce qu'ils ne ſortent jamais que l'eſſain ne ſoit auſſi en état de ſortir.

Les jeunes mouches ſortent, parce que la place ne ſuffit pas pour les contenir, ou que les meres les chaſſent C'eſt une marque qu'elles veulent

fortir quand elles defcendent fur les fiéges vers la mi-May.

Les effains qui doivent fortir des paniers de l'année précédente, font fouvent deux ou trois feintes de fortir, & rentrent; il femble qu'ils n'ofent encore s'expofer à l'air; il ne faut pourtant pas s'impatienter d'y veiller, car bien-tôt après ils prennent leur volée tout de bon : le pis eft qu'il fe trouve fouvent d'autres effains en l'air qu'ils amenent avec eux dans leurs paniers; ainfi l'on voit des deux ou trois jettons qui fe font tuer par les mouches domeftiques.

Les vieilles fouches chaffent leurs effains, auffi-tôt qu'ils font en état de voler; s'ils veulent retourner à la ruche, elles les tuent : c'eft à ces paniers-là qu'il faut bien prendre garde.

Les jettons de l'année précédente, même les fouches, jettent peu, qu'on ne voye de petites mouches oifives à la portée des ruches qui y rentrent la nuit.

On voit auffi des Bourdons fortir à la chaleur du jour, & faire du bruit devant les ruches, quand les mouches font prêtes à fortir.

On voit encore fur terre courir des jeunes mouches, que les autres chaffent de la ruche, & qui ne volent pas habilement, parce qu'elles ont les aîles froiffées.

On remarque encore que quand les mouches veulent jetter, elles font oifives deux ou trois jours auparavant, & ne vont prefque point aux champs depuis les neuf heures du matin, jufqu'au foir.

Quand on voit de l'eau exhaler le matin de la ruche, & que l'entrée en eft mouillée, c'eft auffi une marque que le jet eft proche.

Les effains font quelquefois plufieurs feintes de fortir; & l'on dit que cela vient ou des mouches étrangéres qui les y provoquent, en voulant prendre leurs places & y mettre leur couvain, ou de ce que les plus fortes provoquent celles qui font encore foibles; ou enfin de l'intemperie de l'air, & même de la grande chaleur qui les oblige à fortir pour fe rafraîchir.

Les mouches rentrent auffi dans leurs ruches, quand il fe trouve deux ou plufieurs Rois d'un même couvain, comme il arrive fouvent; fi bien que ne voulant pas ceder l'un à l'autre, ils retournent d'où ils font fortis, en attendant une autre occafion. Quelquefois auffi il y a une fi grande quantité de mouches en l'air, & elles font un fi grand bruit, que ne fe connoiffant pas les unes les autres, elles retournent à leur panier.

On a obfervé que quand les effains ont bien envie de jetter & de ne pas retourner, les mouches ne s'écartent pas, fe tiennent ferrées, & s'attachent au premier arbre qu'elles rencontrent : au contraire celles qui veulent retourner, veillent, font beaucoup de bruit & s'écartent fort.

On ne peut fçavoir infailliblement ni l'heure ni le jour que les effains fortent de leur ruche : mais l'expérience a appris. 1°. Que les mouches, avant que de fortir, font plus de bruit qu'à l'ordinaire; en y prêtant l'oreille, on en entend quelques-unes qui fe diftinguent des autres par un petit champ agréable, c'eft comme la trompette qui les avertit du départ qui doit être fort proche, comme de deux, trois ou quatre jours : c'eft pourquoi dans la faifon des effains, le foir après le Soleil couché on s'approchera de la ruche, pour entendre aifément & fûrement cette petite harmonie, afin de fe mettre à veiller à la fortie de l'effain quand il le faut.

2°. Le jour qu'elles doivent partir, elles vont aux champs plus matin, reviennent de meilleure heure, & demeurent chargées de leur cire contre les paniers : il faut y être attentif depuis une heure après le lever du Soleil jusqu'à trois ou quatre heures après midi, ils ne sortent point plus tard.

3°. Quand l'heure du départ est venuë, il se fait dans la ruche un merveilleux silence qui dure quelque temps ; & aussi-tôt que la premiere sort, les autres suivent en foule, & sont dehors en un moment.

4°. Les essains sortent à des heures différentes, suivant les différentes expositions de leurs ruches. Celles qui regardent le Levant jettent depuis sept à huit heures du matin, jusqu'à une heure ou deux après midi. Celles qui regardent le Midi jettent quelques heures plus tard. Celles qui sont exposées au Couchant donnent leurs essains depuis dix à onze heures, jusqu'à trois. Cela n'arrive pas toujours également ; car dans les temps chauds & étouffans les mouches dans toutes les expositions jettent à toute heure depuis huit du matin, jusqu'à quatre du soir. Les temps de pluye & de grand vent empêchent les essains de sortir ; si cependant ce n'est qu'une petite pluye douce, il y faut soigner, parce qu'elle les excite à quitter le gîte, cette pluye augmentant leur force.

Il faut garder soigneusement les mouches depuis la mi-May jusqu'à la Saint-Jean ; sur-tout les vieilles souches, qui souvent n'avertissent pas de leur départ : les jeunes paniers n'en font pas de même.

Quand les mouches sortent en colere, ce qui paroît lorsquelles se jettent sur les personnes, il ne faut pas songer à les mettre d'abord dans les ruches ; on doit attendre sur le soir.

Le temps, les approches & les accidens du jet étant expliquez comme ils le sont ci-dessus, avant d'en venir aux manieres & aux regles qui apprennent à ratraper & gouverner les jeunes essains, il est bon de prévoir quelques autres accidens qui peuvent survenir intermédiairement.

L'expérience nous apprend qu'ils se réduisent à quatre cas ; le premier est qu'en certaines années les mouches ne donnent presque point d'essains.

Le second est, qu'elles ne jettent point de l'année.

Le troisiéme regarde les cas & les manieres de les empêcher de jetter.

Et le quatriéme renferme les occasions où il faut forcer les mouches d'essaimer : Parcourons tous ces incidens, & commençons par celui de la stérilité.

Pourquoi, & à quels signes on connoît qu'une Ruche ne jettera point de l'année.

Cela se connoît premiérement, si les mouches jettent dehors leurs petits Bourdons bien formez & prêts à voler avant la S. Jean.

Secondement, si le panier est leger & foible de provision au Printemps, il fera un couvain à diverses fois gouverné par plusieurs Rois, & rempli de mouches adulterines qui se mettent autour des paniers, dont elles ne veulent point sortir, parce que la saison étant avancée, elles ont peur de ne pouvoir pas amasser assez de provision pour l'Hyver suivant.

Troisiémement, quand une ruche a été pillée par les mouches larronnesses, les domiciliéres employent le Printemps à réparer leur perte, & ne se défont point des jeunes qu'elles regardent comme un secours en cas d'une seconde alarme.

D'où vient qu'en certaines années les Mouches ne donnent presque point d'Essains.

1°. Quand les mouches n'amassent pas beaucoup pendant l'Eté, & que l'Hyver suivant est long, comme elles ont consommé leur provision de bonne heure, elles languissent & sont trop foibles pour donner des essains; jusques-là qu'elles mangent leur couvain pour ne pas mourir de faim, & quelquefois même elles mangent la cire.

2°. Quand il est mort beaucoup de mouches par la rigueur du Printemps, causée par les vents, les pluyes ou le froid, à la campagne ou ailleurs, pour se fortifier elles conservent les premiers essains qui devroient sortir, & en tuent le Roi, de peur qu'il ne les emmene.

3°. On remarque aussi que les paniers trop pleins de miel empêchent les Mouches de jetter, parce que la froideur & la grande quantité de miel incommode les Mouches, & empêche le couvain de réussir.

Empêcher les mouches de jetter.

Il y a du profit à avoir des Essains : mais il n'y en a pas à avoir des mouches qui jettent trop. Car si au lieu de deux Essains, elles en donnent par an trois & quatre; les meres s'épuisent & n'ont point le temps d'amasser pour l'Hyver; d'ailleurs il n'y a que le premier essain, quelquefois le second, ceux d'après sont trop foibles en mouches & en force, pour amasser & resister à l'Hyver.

Cette fecondité excessive des Ruches vient du trop de chaleur qui y regne, & qui fait que le couvain étant fort vif, il n'attend pas que toute la couvée soit éclose, & sort dès qu'il y en a une partie d'éclose : ensorte que de deux jettons que la Ruche devroit seulement donner, il en sort trois ou quatre, qui ne sont que des demy-jettons; c'est-à-dire qu'il n'y a que la moitié de ce qu'il devroit y avoir de mouches.

Dans les pays gras & fertiles en fleurs, comme montagnes, prairies & bois, ou plaines semées de sarrazin, on doit moins craindre qu'une ruche jette trop, parce que les mouches quoiqu'en petit nombre y trouvent toûjours assez de fleurs : mais dans les pays dégarnis, secs ou froids, comme plaines sans prairies, ou terres sabloneuses sans fleurs, il faut empêcher qu'une ruche ne jette plus d'une ou deux fois.

Le soir du jour que la ruche aura jetté pour la seconde fois, celui qui veille aux Essains regardera dessous la ruche : si on y voit les rayons à découvert, elle ne jettera pas davantage; mais si elle paroît également pleine, qu'il n'y ait pas de vuide, & qu'on ne voye pas les rayons, c'est une marque qu'elle jettera encore, sur tout si la saison n'est point avancée.

1°. Pour l'empêcher de jetter il faut tourner le panier devant derriere, en bouchant la premiere entrée, & en en faisant une autre sur le devant; cela suffit pour les Ruches qui sont fort legeres, parce qu'elles sont peu fournies de miel, qui n'étant ordinairement que d'un côté les Mouches se trouveront obligées de travailler de l'autre, & tuëront le jeune Roy, pour conserver le jetton dans la ruche.

2°. Si le panier est bien plein de miel, & qu'il y ait peu de mouches; il

faut lui donner de l'air, en l'élevant de dessus le tablier avec quelques petits morceaux de tuile ou de planche de l'épaisseur d'un pouce; ou mettre une hausse convenable, comme nous l'expliquerons ci-après : les mouches voyant du vuide dans leur ruche, conserveront leurs Essains pour les aider à la remplir, & tout ira bien.

Cependant il arrive quelquefois que les Mouches jettent malgré tous vos soins, il faut prendre garde si ce ne sont point les vers ou la teigne, qui font enfuir les mouches. Quelquefois aussi elles sortent pour se délivrer de la persécution des grosses mouches agrestes, longues, noires, veluës, ausquelles elles abandonnent leur maison : les Essains de l'année précedente y sont les plus sujets.

Quand il se trouve de ces paniers qui jettent malgré qu'on en ait, il s'en faut défaire, parce qu'ils ne réussissent jamais, & périssent ordinairement ou par la teigne l'Hyver, ou au plus tard dans le mois de Juin, & nuisent presque toûjours aux autres mouches : il faut donc remarquer le temps qu'ils ont du miel pour les faire mourir.

Les bonnes mouches à miel ne jettent jamais deux fois quand on leur donne des hausses convenables, & il est à propos de leur en donner, afin qu'elles ne jettent qu'un Essain : les seconds & troisiémes ne réussissent que fort rarement, & la recolte du Maître est moins abondante.

Forcer les mouches à jetter ou à rentrer.

Souvent les Essains ne veulent pas abandonner leur mere-souche. Cela vient, ou parce qu'il fait encore trop froid, ou parce qu'il n'y a pas de Roy, ou qu'il y en a plusieurs dans l'essain ; & plus ordinairement parce que les jeunes mouches sentent la mere-ruche bien garnie de miel : & dans ce cas vous verrez les jeunes mouches bien nourries s'opiniâtrer à ne pas quitter & s'attacher par pelotons dessous le tablier, à l'entrée & autour de la ruche. Les jettons se mettent rarement dessous les siéges avant le 10 Juin; il semble alors qu'elles attendent que leur compagnie soit complette pour s'en aller par un beau jour.

Quelquefois les essains qui paroissent vouloir sortir, ne sont que de vieilles mouches que les laronnesses & mouches agrestes troublent & chassent; & comme les meres abeilles sçavent qu'elles ne demeurent pas long-temps dans les paniers, elles s'établissent autour dans l'esperance d'y rentrer; & dans cette esperance souvent la saison de jetter se passe.

Les essains foibles ont aussi beaucoup de peine à jetter. Quelquefois aussi la cause pourquoi la ruche ne jette plus, est parce qu'elle aura essaimé, ou qu'il y sera entré quelque essain de dehors sans qu'on s'en soit apperçû.

Remedes. Si les jeunes mouches continuent plus de deux ou trois jours à s'attacher autour de la ruche, enfumez-les avec du vieux linge, pour les faire rentrer; puis frottez l'entrée & le tour de la ruche, & tous les endroits où elles s'étoient attachées avec des herbes puantes, comme feuilles de sureau & yebles, rhue, & autres simples qui croissent à l'ombre contre les murailles: pour que les mouches étant obligées de rester dans la ruche où elles sont extrémement pressées & échauffées, elles essaiment bien vîte. Si cette fumigation & frixion ne vous réussit pas la premiere fois, à la seconde, mêlez-y



Cœlestia dona exsequar. Virg. Ge. 4.

un peu de farine de souffre pour que l'essain ne pouvant plus ni rester dans la mere-ruche où il est trop pressé, & ne sçachant plus où s'arrêter à cause de ces mauvaises odeurs, parte au loin : ce qui arrivera le lendemain. Le soir d'après il faut froter les mêmes endroits avec thin, roses, romarin & mélisse, pour que les meres ne se dégoûtent pas. C'est toujours le soir, ou de grand matin qu'on touche aux ruches, surtout l'Eté, de peur des piqueures.

Il suffit quelquefois de hausser les ruches, pour que l'air qui y entre, fasse sortir les jettons.

Il y a des gens, qui pour obliger les meres à chasser l'essain, découvrent leurs ruches pendant une heure ou une heure & demie, à la chaleur du jour : il ne faut pas les y laisser plus long-temps, de peur que tout ne se fonde.

Si tout l'essain est sous le siége, enlevez la mere-ruche après Soleil couché ; ensuite renversez le siége de haut en bas, couvrez l'essain d'une ruche accommodée, les mouches y entreront, & le lendemain du matin vous la placerez ailleurs, & remettrez la souche en sa place. Il y en a quelques-uns qui secoüent rudement la souche sur une serviette, & y jettent une ruche, lorsqu'ils y voyent assez de mouches pour la remplir, & puis la remettent en sa place : quoique cette méthode ne réüssisse pas toujours, elle n'est pas cependant inutile, car quelquefois les mouches jettent au premier beau tems.

Dans les pays médiocrement chauds, quand le dix-sept Juillet est passé, il faut se contenter de leur donner des hausses pour les faire rentrer : les mouches deviendront si fortes, qu'elles donneront de fort bons Essains dès le mois de May de l'année suivante.

Arrêter les Essains.

1o. Le lieu où l'on met les ruches doit être planté d'arbres à quelque distance des ruches, non-seulement pour leur donner de l'abri, mais particuliérement pour arrêter les essains qui en sortiront : ces arbres rompans le vol de l'essain & lui présentant la fraîcheur & le repos qu'il cherche, il s'y attache & on le reprend bien vîte:mais il est bon que ces arbres soient bas & petits, comme pommiers, poiriers, cerisiers ou pruniers ; ils sont plus commodes que les grands, pour ratraper facilement les essains ; dès qu'un essain s'est arrêté sur ces arbres, tous ceux des ruches voisines s'y joignent d'ordinaire : on en voit des tas gros comme des bariques ; il n'y a qu'à les séparer & les mettre en ruches.

Il faut remarquer encore qu'il est bon de mettre les mouches dans un lieu fréquenté, elles sont moins farouches, & se laissent prendre plus aisément.

2o. Tout le monde sçait que l'on employe le son des chaudrons, bassins, poëles ou tambours pour arrêter les mouches quand elles sortent ; mais il faut prendre garde de ne pas sonner que tout l'essain ne soit sorti du panier, parce qu'il y pourroit rester des mouches, qui croiroient qu'il y auroit de la tempête en l'air, & il semble que c'est pour cette raison que les essains sortent à plusieurs reprises.

Il y a des gens qui pour arrêter leurs essains ne font que leur jetter de l'eau avec un balai, ou de la poussiére, cela les fait attacher au premier arbre ou entrer dans la ruche, comme si elles se sauvoient de quelque orage. D'autres tirent de l'arquebuse croiant que c'est le grand bruit qui étourdit & fixe

l'essain; mais c'est plutôt la crainte de l'orage, car un grand charivari les feroit fuir au loin.

C'est pourquoi il faut aussi frapper doucement sur une poële de fer, chaudron ou sur une tuile : le trop grand bruit les éleve, & elles ont de la peine à se rabattre.

Quand au sortir de la ruche l'essain vole bas, il ne va pas loin & s'attache aisément : au contraire quand les mouches s'élevent d'abord, elles se perdront, si on ne les suit en diligence.

Si l'essain s'attache trop haut, il faut avant qu'il soit tout rassemblé, l'en chasser avec de la fumée au bout d'une perche, pour l'obliger à s'aller mettre plus à portée.

Si le vent l'enleve, il faut tourner autour en jettant quelques poignées de sable, ou menuë terre, ou de l'eau avec un balai ; cela les rabaisse & les rassemble, & on les conduit où on veut.

Quand on voit une partie de l'essain arrêté, il faut cesser le son & les laisser en paix ; elles s'attachent toutes ensemble, & font comme une grosse grappe de raisin.

Si votre ruche n'est pas prête aussi-tôt que l'essain est arrêté, il faut l'entourrer d'un mouchoir ou d'une serviette, pour le garantir du Soleil ; & il restera là jusqu'au lendemain matin : autrement la chaleur les obligeroit à se détacher.

3°. Il y a une autre maniere pour arrêter les essains, qui paroît plus sûre & plus tranquille que le charivari & toute sa suite. On plante des perches au-devant des ruches quand elles sont sur des tablettes, ou entre chaque rangée quand elles sont à terre ; on lie ces perches les unes aux autres par le haut avec des cordes ou d'autres perches mises en travers ; & on y attache quelques poignées de paille, de jonc, de genet ou de bouleau, liées comme des balais, ce qui arrête les essains presqu'en sortant de la ruche. On peut jetter par-dessus tout cela quelques vieux filets de pêcheurs qui pendront jusqu'à terre, ou couvriront tout le jardin s'il est petit.

Le profit des mouches à miel seroit très-considérable si on pouvoit en arrêter tous les essains.

Comment il faut prendre, placer & fixer les Essains.

I. Avant de se mettre à les ratrapper, il faut 1°. prendre garde si toutes les mouches sont bien arrêtées & bien tranquilles sans se mouvoir ; autrement elles s'envoleroient à la moindre approche, particuliérement quand il y a plusieurs Rois, & qu'elles se mettent en différens pelottons.

2°. Observer la qualité des mouches arrêtées, si elles sont bonnes ou méchantes, petites, grosses ou moyennes, jaunes, grises ou mêlées, afin de les placer à propos.

3°. Faire attention à la grosseur de l'essain & à la saison, si elle est avancée ou non, afin de leur proportionner les ruches, qui doivent être bonnes, neuves, passées au feu, bien accommodées & frotées de miel en dedans, particuliérement au fond : & en cas que l'essain sorte de celle où on l'aura mise, lui en donner une nouvelle, qui pourra être plus à son goût.

4°. Si les essains s'attachent à des arbres qui soient au-dessus ou proche des

des autres paniers ; il ne faut pas les fecoüer, ni les mettre entre les autres ; ce feroit les expofer à les faire tuer par les vieilles. Il faut donc attacher un panier au-deffus de l'effain à la maniere de Normandie, ou couper la branche, & la tranfporter ailleurs, fi faire fe peut. Ou en cas qu'on fecouë la branche, deux perfonnes tiendront une nappe étenduë fous la ruche, & porteront le tout fort loin pour empêcher le defordre.

5°. Il eft à propos que ceux qui font fouvent auprès des mouches & qui les gardent, les prennent eux-mêmes : ils font moins fujets à être piquez que des inconnus. Ceux qui ont l'haleine puante ou vineufe, ou qui ont des ulcéres, doivent s'en éloigner, s'ils ne veülent être bien piquez, & expofer même les mouches à deferter.

6°. Il ne faut pas laiffer l'effain à la branche où il s'eft attaché, plus d'une demi-heure, de peur qu'il ne fe débauche, ou que la moindre pluie ou le moindre vent ne le faffe envoler.

II. Il ne faut pas mener les effains rudement, foit en les prenant ou les mettant dans les ruches ; la douceur les gagne, & l'on en eft rarement piqué : elles ne prodiguent leur vie que pour la confervation de leur république ; & en les irritant elles fe rendent difficiles, & fe perdent.

Quand les effains font arrêtez, on les prend de plufieurs manieres. La premiere eft de couper la branche où ils fe font attachez, la prendre à la main & la defcendre doucement jufqu'au lieu préparé : on peut la mettre fur une ferviette, & une ruche accommodée par-deffus ; ou bien la fecoüer tout d'un coup dans la ruche, ou fur la ferviette, en la couvrant auffi-tôt de la Ruche.

Une feconde maniere eft d'attacher une ruche par la poignée au bout d'une perche ; & de la ruche bien apprêtée dont l'entrée eft en bas, on couvre l'effain qui entre de lui-même ordinairement : s'il fait difficulté, on lui jette de l'eau fraîche avec un balay, ou l'on met un linge moüillé au bout d'un bâton dont on les pouffe doucement dans la ruche ; & fi elles s'opiniâtrent, on met du linge au bout d'un femblable bâton, on l'allume & on enfume l'effain pour le faire changer de place : quand elles font entrées, on les defcend doucement, & on les met fur une nappe au pied de l'arbre, ou fur le fiége qui leur eft préparé. Les effains pris de cette maniere, ne s'enfuïent prefque jamais.

On peut encore, fans couper la branche où eft l'effain, la fecoüer fur une ruche préparée, que l'on tient d'une main en fecoüant de l'autre, ou que l'on fait tenir par un fecond qui aide à les prendre. Cette maniere eft en ufage en bien des lieux, parce qu'elle eft plus prompte. S'il retourne des mouches à la branche, on la fecouë de temps en temps, & enfin elles fuivent les autres.

Si l'effain fe met en plufieurs branches, ou s'attache au gros de l'arbre, on prendra un balay de plume, une ratiffoire, ou de bons gros gands, & on mettra, comme on vient de le dire, la meilleure partie de l'effain dans une ruche, que l'on renverfera fur une nappe ; & en y faifant tomber le refte qui étoit divifé, ou qui fe tenoit attaché, elles joindront leurs compagnes, & tout ira bien, pourvû que l'on ne les irrite pas : on peut y employer les herbes puantes & la fumée, furtout quand elles fe jettent dans les haïes, buiffons, ou lieux difficiles : cela les obligera de fortir & de s'aller

mettre ailleurs, où on pourra les prendre plus commodément.

III. Quand l'essain est dans la ruche on la met sur un rondeau ou planche à quelque distance de l'endroit où il s'est arrêté ; on l'enveloppe, & le soir après Soleil couché, on la transporte sur le siége qu'on enduit aussi-tôt.

On ne doit point placer les essains proche de leurs meres-ruches, de peur qu'ils ne désertent pour y rentrer.

Il faut aux jeunes mouches beaucoup plus d'air qu'aux meres-souches ; parce que cette fourmilliere de jeunes prisonniéres timides & sans expérience étoufferoit bien vîte : c'est pourquoi il y a des gens qui avant que de les poser à demeure, les portent en lieu frais, à l'ombre, penduës en l'air, exposées sur quelques pierres qui tiennent la ruche élevée du moins d'un demi-pied pour y donner de l'air & du frais.

Bien des gens veulent qu'on les tienne enfermées pendant deux ou trois jours & au moins pendant vingt-quatre heures, parce que pendant ce temps elles font de la cire, quoiqu'enfermées, & cela les attache à leur ruche qu'elles ne quittent presque plus : d'autres les enferment quelques jours en la maison pour les accoûtumer ; mais tout cela ne vaut rien, & elles aiment bien mieux travailler tout d'un coup avec tranquillité en plein air & en liberté.

Si vous avez quantité de meres-ruches, vous ne mettrez jamais les essains parmi, parce que le grand bruit qu'elles font en sortant & en entrant, feroit peur à l'essain, le rebuteroit & il s'envoleroit : ce ne sera que l'Hyver suivant que vous le placerez parmi les meres.

Par la même raison, si vous avez beaucoup d'essains, il ne faut point les exposer d'abord au grand Soleil ; un seul qui s'éleveroit suffiroit pour emmener tous les autres ; ces désertions arrivent souvent.

Fermez-bien la ruche sur le siége, pour qu'il n'y ait d'entrée que par la petite porte ; & pour les garantir de la pluye & du Soleil, surtout quand elles sont en plein vent, on les couvre de chapperons de paille, de joncs, de genet ou d'autre matiere suivant l'usage du païs ; & il est bon que ces chapperons descendent sur le siége la premiere année, pour empêcher le pillage.

Il ne faut point remuer de long-temps les ruches des essains nouvellement attrapez ; cela ne fait que les inquiéter & les déranger, & la délicatesse des nouvelles rayes qu'ils y font est si grande, qu'elles tombent si on heurte la ruche, & si on la tourne elles se plient & s'attachent ensemble, ce qui fait un tort irréparable.

IV. Il y a des marques pour connoître si vos essains resteront ou non dans les paniers ; & ces marques sont ordinairement certaines, quoiqu'elles ne soient pas infaillibles, puisqu'on voit des essains sortir quelquefois au bout de trois, quatre, cinq jours & davantage.

Ces marques sont quand elles vont aux champs, dès qu'elles sont entrées, qu'elles nettoyent leur ruche & l'enduisent de gomme, & qu'enfin elles se réjoüissent le soir par un bourdonnement qui marque leur joye, & que l'on entend en prêtant l'oreille, aussi-bien que le bruit qu'elles font en nettoyant leur ruche pendant le jour. Si elles n'agissent de la sorte, elles pourront bien s'enfuir le lendemain.

Il y a des mouches très-ſujettes à rentrer dans leur mere-ruche. Pour les fixer à leur nouvelle habitation, on les trompe, pendant que tout l'eſſain eſt dehors, on recule de deux ou trois pieds la mere-ruche ; en la place de laquelle on met une ruche neuve, où les jeunes mouches viennent ſe mettre, comptant rentrer dans leur mere ; & la nuit d'enſuite on les transfére ailleurs, pour remettre la mere-ruche en ſa place.

Comment ſéparer deux Eſſains qui ſe ſont joints, ou qui veulent ſe joindre.

Quand on a beaucoup de ruches, ſouvent pluſieurs eſſains ſortent enſemble & ſe mêlent dans l'air ou ſur le lieu où ils s'arrêtent ; enſorte que de deux ou trois il ne s'en forme qu'un ſeul : ce qui en ôte le profit, ſur-tout quand ce ſont des premiers jettons.

Dans la ſaiſon du jet, celui qui a ſoin des eſſains doit ſe munir de foin, de paille, d'herbes, de linge, d'eau, de perches, de batte-feu & de tout ce qu'il lui faut pour ſa manœuvre ; pour quand il voit pluſieurs eſſains en l'air, les écarter l'un de l'autre, à force d'eau, de ſable ou de terre menuë qu'on jette, ou de fumée que l'on fait dans le milieu, pour les empêcher de ſe joindre.

S'ils le font malgré cela, il faut tenir deux ruches renverſées ſous le peloton des mouches, enſorte que à l'aide du linge ou de la fumée, il en tombe autant dans l'une que dans l'autre : ſi une des deux en a moins, vous laiſſerez reprendre les mouches à la branche & les ferez tomber une ſeconde fois dans cette ruche la moins peuplée, & vous l'éloignerez de l'autre. Le ſoir vous regarderez dans vos deux ruches : & ſi vous en trouvez beaucoup plus dans l'une que dans l'autre ; vous prendrez un cuilliere à pot ou une petite pelle, pour en faire tomber de celle où il y en a trop, ſur une nappe étenduë à terre, la quantité ſuffiſante pour rendre le partage égal : ſur le champ vous poſerez votre moindre ruche ſur les mouches de la nappe pour qu'elles y montent : quand elles ſeront toutes retirées ; vous placerez vos deux ruches le plus loin l'une de l'autre que vous pourrez, pour que les mouches ne ſe mêlent plus.

Quelquefois les eſſains quoique mêlez ſur une même branche, ſe partagent d'eux-mêmes en deux, pour peu qu'on ſecoüe la branche ou qu'on aide à les ſéparer avec le linge & la fumée qu'on fait dans le milieu.

Ou bien, on couvre tout le peloton d'une nappe, pour prendre le tout enſemble ; on le met dans une grande ruche, on l'enfume, pour que les eſſains s'y rangent chacun de ſon côté & autour de ſon Roi : & le ſoir on y va avec le chaperon & les gands, on fait tomber un des eſſains dans une ruche préparée, & on laiſſe l'autre tranquille dans la ruche, à moins que pour être trop grande il ne faille auſſi le renverſer dans une autre plus petite.

Quand il y a pluſieurs eſſains attachez à différentes branches voiſines, il faut les envelopper avec des ſerviettes, pour les parer du Soleil ; & le ſoir les enrucher l'un après l'autre ; enſorte que le premier pris ſoit tout-à-fait entré dans la ruche & même tranſporté, avant de toucher à l'autre, pour qu'ils ne ſe mêlent pas, ce qui cauſeroit de la perte & de la tuerie.

Par la même raiſon il ne faut jamais mettre des paniers où il y a pluſieurs eſſains auprès l'un de l'autre.

Quand un eſſain eſt attaché à une branche, ou qu'on vient de le ſecoüer dans la ruche; ſi pendant ce temps il en ſort un autre, de peur qu'il ne vienne ſe mêler & ſe joindre au premier, couvrez celui-ci d'un linge & rangez-vous autour, avec du ſable & de l'eau que vous jetterez à l'autre pour l'éloigner.

Marier les Eſſains.

Comme les eſſains foibles ou tardifs n'ont pas ordinairement aſſez de peuple ou de temps pour faire leurs proviſions d'Hyver; on en met deux & juſqu'à trois enſemble pour les fortifier.

Pour cela, le ſoir après le Soleil couché, on enfume la ruche dont on veut augmenter le peuple, afin qu'il ne tuë pas celui qu'on y va joindre; on étend auprès une nappe par terre; on y apporte doucement la ruche où eſt l'eſſain nouvellement pris, & qu'on veut marier avec l'autre; on ſecouë rudement la ruche; & toutes les mouches étant tombées ou deſcenduës ſur la nappe, on les couvre promptement de la ruche qu'on vient d'enfumer; elles y montent, reſtent & travaillent avec les autres, dès qu'elles ont paſſé une nuit enſemble; & vous replacez la ruche le même ſoir ou le lendemain avant le lever du Soleil. Il eſt bon de ne pas faire ce mariage proche des meres-ruches, les nouveaux eſſains y retourneroient.

Prévenir la diſette des Eſſains.

Un eſſain eſt ordinairement deux ou trois jours ſans rien amaſſer qu'un peu de cire: il s'amuſe pendant ce temps-là à nettoyer ſa ruche, à la goudronner, à voltiger autour & à prendre le chemin des champs: & s'il ſurvient des pluies de ſept ou huit jours, l'eſſain périt de langueur & de faim, ſurtout quand ce ſont des eſſains foibles ou tardifs: car un eſſain venu cinq ou huit jours avant un autre, le ſurpaſſe toujours d'un bon tiers en péſanteur & en travail; & quand le dernier ſeroit infiniment plus peuplé, tout ce qu'il peut faire, c'eſt d'égaler l'autre.

Pour prévenir la diſette qui retarde du moins d'une année le profit de l'eſſain, quand elle ne le fait point périr: il faut prendre environ demi-livre de bon miel, un quarteron de ſucre en poudre & un demi-verre d'eau-de-vie; vous mêlerez le tout & le mettrez ſous la ruche dans une aſſiette ſous quelque morceau de bois preſqu'à la hauteur des mouches, avec une feuille de papier mouillé par deſſus le miel, pour que les mouches ne s'embaraſſent pas les aîles: vous laiſſerez l'aſſiette & une très-petite ouverture à la ruche tant que ce mauvais temps durera: & auſſi-tôt qu'il ſe diſpoſera au beau, vous ôterez l'aſſiette, & agrandirez l'entrée de la ruche.

Différence des Eſſains d'une même Ruche.

J'ai déja dit que les premiers eſſains d'une ruche valent toujours mieux que ceux qui y naiſſent des couvées ſuivantes dans le cours de chaque année: parce qu'ils ſont plus vigoureux, ont plus de temps à ſe fortifier, à s'apprendre & à amaſſer leurs proviſions.

Pour fortifier le peuple des ſeconds eſſains, il faut hauſſer les meres-ruches

d'un pouce, afin qu'y ayant de l'air, les mouches du second essain puissent y rester, s'exercer & croître en attendant la perfection de tout le couvain: quand on veut le faire sortir, il n'y a qu'à rabaisser la ruche, tout l'essain sortira ensemble un ou deux jours après. Si on ne veut pas élever les ruches après le premier jet, il faut marier ensemble deux des seconds essains, pour qu'ils se tirent mieux d'affaire.

Des Essains perdus ou sauvages.

On trouve souvent à la campagne des essains que le Maître n'a pas pû arrêter, ou qui ont jetté sans qu'on s'en soit apperçû: on en trouve aussi qui se mettent dans les trous d'arbres & dans les murailles; ils s'y établissent & travaillent comme dans les ruches.

Les essains s'enfuïent, ou parce qu'on ne les garde pas (mais quand les mouches sont de bonne espéce, elles ne vont pas loin) ou parce que sortant de leurs ruches elles s'élevent tout d'un coup fort haut, & pour lors elles ne s'arrêtent que bien loin de leur domicile; & quand le Roy est las, il s'attache quelquefois au bâton, au chapeau, ou au bras de ceux qu'il rencontre.

Quand on trouve quelque essain en l'air, il faut siffler doucement, frapper des mains ou avec deux cailloux, afin que par le bruit elles s'allient & s'asseyent. Si elles sont trop haut, on jette de la poussiere pour les faire abaisser, & on les prend comme on l'a dit ci-dessus.

Quant aux essains sauvages, on en trouve de bonne espéce dans les Bois, dans les trous d'arbres & dans les murailles, soit qu'elles se soient échappées, ou qu'elles y soient établies de race en race.

On les y va chercher non-seulement pour en avoir les essains dans le temps, mais aussi pour en lever le miel & la cire: on les guête ordinairement dans le Printemps, parce que c'est le temps qu'elles vont aux champs avec ardeur & qu'elles essaiment: ensorte qu'outre le profit des essains, on a aussi le profit de leurs ouvrages; & c'est leur propre ardeur qui les trahit en faisant découvrir leur gîte.

On les cherche dans les Bois, principalement au mois d'Avril, temps de la fleur des saules qui est quasi la seule de cette saison renaissante; ou bien au mois de May, quand la blanche-épine paroît: dans les mois de Juillet & d'Aoust, on va dans les endroits où il y a le plus de fleurs: l'heure la plus propre est sur les quatre heures de relevée, parce qu'alors les mouches & l'air sont plus chargez. Quand quelque orage approche, il est plus aisé de les découvrir, parce qu'alors elles se retirent toutes, & on les suit du moins des yeux jusqu'à leur retraite, où elles vont toujours tout droit, quand elles sont chargées. Pour les y voir aller plutôt, on leur pend à quelque arbre trois ou quatre pots enduits de miel; elles le sentent de loin, viennent s'en charger, & s'en retournent au plus vîte à leur nid, jusqu'auquel on les suit à mesure qu'on en voit passer plusieurs, si on n'a pas pû suivre les premieres.

Leur cache étant découverte, il est aisé d'en enlever tout le trésor, parce qu'on ne les ménage point.

A l'égard des essains, on n'attrape pas facilement ceux qui se mettent dans

les trous des arbres ou des murailles, s'il y a long-temps qu'ils y ſont. On peut cependant les faire ſortir avec la fumée, & tenter de les mettre dans une Ruche; & pour le faire plus aiſément, on perce un trou dans l'arbre ou dans la muraille au-deſſous de l'Eſſain; on y fourre un bouchon de foin que l'on allume; on fait en ſorte que la fumée paſſe au trou où ſont les mouches, & où l'on applique une Ruche preparée; la fumée faiſant ſortir l'Eſſain, il s'arrête quelquefois dans cette Ruche qu'il faut envelopper & garder juſqu'au ſoir pour la tranſporter.

Quand l'Eſſain eſt dans le trou d'un arbre, on pourroit attendre aux environs de la S. Martin pour ſcier l'arbre au-deſſus & au-deſſous du trou, & tranſporter ainſi l'Eſſain chez ſoi.

Des Eſſains & profits des groſſes mouches.

Quoiqu'il ſoit vray que les groſſes mouches étrangeres cauſent la ruine de leurs voiſines, elles ont néanmoins le merite d'amaſſer quantité de miel: & de travailler avec plus de vigueur que les autres. Il faut donc conſerver les Eſſains qui en viennent par rapport au profit que l'on en retire, & obſerver ce qui ſuit quand ils ſortent de leurs Souches.

1°. Il faut leur donner de grandes Ruches, les éloigner des autres le plus que l'on peut, tirer les Souches avec le ſoûfre après qu'elles auront donné le premier Eſſain, ou tout au plus attendre le mois de Septembre.

2°. On doit ſçavoir que ces groſſes mouches jettent rarement, parce qu'elles vont de Panier en Panier y faire leur couvain, & qu'elles abandonnent le leur, horſmis le tems de la recolte qu'elles travaillent fortement: ainſi quand on verra des Paniers fort lourds jetter des derniers, c'eſt une marque que ce ſont de groſſes mouches qui font rarement du couvain l'Hyver pour éclore au Printemps.

3°. Ce ſont ces mêmes mouches étrangeres qui avancent quelquefois la ſortie des autres Eſſains, ce qui arrive ordinairement quand on a perdu beaucoup de Paniers pendant l'Hyver: ceux qui reſtent jettent des premiers, non par la bonté des mouches, mais par la violence des groſſes & agreſtes qui veulent être les maîtreſſes du Panier; ce qui cauſe ſouvent beaucoup de deſordre, & fait deſerter les Eſſains: ils ſont alors plus difficiles à arrêter que quand ils ſont ſortis de leur gré. Les groſſes chaſſent auſſi ce qui eſt reſté de mouches domeſtiques après l'eſſor des Eſſains.

Des petits Eſſains.

Les Abeilles donnent ſouvent dans l'année des Eſſains ſi petits, que le Maître n'en peut point tirer de profit; ce qui vient de pluſieurs cauſes.

La premiere eſt quand il ſe trouve deux Rois dans un même Eſſain; car chaque Roi a ſa bande, & ils branchent & travaillent ſéparément.

On y remedie en prenant les deux bandes ſorties de la même Ruche; on les placera dans le même Panier ou dans deux qu'on mettra l'un auprès de l'autre, afin que les deux bandes ſe rejoignent plus facilement comme elles ont coutûme de faire: ſi elles ne l'ont pas fait, on les y mettra comme nous le dirons dans l'Article ſuivant; & il ne faut pas craindre la rencontre des deux Rois, parce que ſi les mouches ne ſe défont pas elles-mê-

mes des concurrens de leur Roy, on s'en défera comme nous le dirons ci-après dans l'Article du cas des deux Rois.

Le mauvais temps & l'exceſſive fécondité des Abeilles, ſont deux autres cauſes de la foibleſſe des Eſſains.

Il n'y a qu'à garder ces petits eſſains juſqu'à ce qu'on en aït quelqu'autre pour les renfoncer en les mettant enſemble; pour celà on les porte dans une chambre obſcure pour les y mêler dans la même Ruche; on les arroſe de vin rouge où d'hidromel pour les mieux unir.

La quatriéme cauſe de la foibleſſe d'un Eſſain, eſt quand il en retourne une partie dans la Ruche d'où il eſt ſorti.

On fait revenir ce demi Eſſain fugitif, en le renverſant le ſoir hors de la Ruche où il s'eſt refugié, devant celle d'où il eſt ſorti, & là on l'enfume: le lendemain tout l'Eſſain réüni, ſort en bonne ſocieté. Si la déſertion continuë, on change les paniers de place pour dépaïſer les vagabons.

Ou bien on met deux Eſſains foibles dans un même panier, ils s'aideront & ſe conſerveront l'un l'autre. L'union eſt parfaite dès qu'ils ont paſſé une nuit enſemble; & elles vivent tranquillement pendant le Printemps, pendant l'Eté, & tant que l'abondance dure; mais dès qu'elle diminuë ſouvent même dès l'Automne, les plus fortes etranglent les plus foibles.

Comment on fait entrer les Mouches d'une Ruche en une autre ſans violence.

Celà ne ſe peut faire utilement qu'entre les nouveaux Eſſains, dont les Mouches ſimpatiſent aiſément. Ainſi quand il y en a un foible & un fort, on peut faire entrer les Mouches de l'un dans l'autre en cette maniere. Il faut placer ces deux Eſſains l'un proche de l'autre: ayant paſſé quatre ou cinq jours ſur leurs ſieges, on les change de place: on les laiſſe ainſi deux jours tout au plus, & enſuite on les remet chacun dans leurpr emier lieu: les mouches vont d'un Panier dans l'autre ſans ſe reconnoître, & du plus fort au plus foible.

On peut faire la même choſe au Printemps: après avoir débouché les Mouches, on les laiſſe voler quatre ou cinq jours, & on les change de place comme les Eſſains; mais il faut prendre garde qu'il y ait aſſez de miel pour les nourrir juſqu'au mois de May: il faut même en agir rarement de cette maniere, parce qu'elle ne réüſſit pas toûjours; & ſi on le fait, il faut que les Mouches ſoient bonnes, & que l'on ne change point les jeunes avec les vieilles, autrement on gâteroit tout.

Quand il y a pluſieurs Rois au même Eſſain ou au même Panier.

Chaque Couvain, gros ou petit, a ſon Roi; & il y a quelquefois deux & trois Couvains dans un même Eſſain: de là vient la pluralité des Rois: ce qui rend les Eſſains ſauvages & diſtraits: ſouvent ils ſe ſéparent en ſortant, & s'attachent à divers arbres, ſi les meres mouches n'ont prévenu le mal en tuant & jettant hors des Ruches un de ces jeunes Rois, ce que font ordinairement les forts Jettons; on peut les reconnoître en les arrêtant & les tuer pour empêcher le deſordre; ſinon il faut donner à ces Eſſains de double Couvin, une ruche étroite du fonds, mais longue à proportion du nombre

des mouches, afin qu'elles s'y puiſſent cantonner : alors il arriva une ſédition, & l'on trouvera le lendemain un Roi mort à la porte de la maiſon où l'autre ſera demeuré paiſible.

Si on voyoit un Jetton ſe ruer ſur ſon camarade, il faudroit auſſi-tôt fumer la Ruche & leur jetter du miel & du vin pour les appaiſer, & tirer le Roi tué s'il étoit ſur le ſiege ou autour, pour donner la paix à la troupe.

Secondement, on peut trouver aiſément un des Rois ſuperflus en cette maniere ; on fait entrer un Jetton dans un Panier ; on tire l'autre ſur le ſoir de deſſus ſon ſiege, en le mettant ailleurs : ce fait, on prend le Panier où eſt entré le Roi que l'on veut tuer, on frappe d'un ſeul coup du Panier ſur le ſiege ; toutes les Mouches tombent ; on renverſe la Ruche, & on laiſſe les mouches ſur le ſiege juſqu'au lendemain matin ; pour lors on le trouve au plus gros de ſa troupe : on le prend avec des pincettes, & on l'emporte ; ſi les mouches étoient trop émûës, on pourra les arroſer doucement, comme quand elles ſe mettent par pelotons autour de leur Ruche.

Troiſiémement, quand on entend un grand bruit dans quelque Ruche, il faut la lever au plûtôt, & voir s'il ne paroît point un peloton de Mouches gros comme le poing : pour lors en prenant des pincettes & ſéparant ces mouches, on trouve le Roi qui cauſe la ſédition, on l'emporte, & elle ceſſe.

Pour avoir de bons Paniers & de forts Eſſains.

C'eſt-là tout l'objet de ceux qui ont des mouches à miel : par-là l'Hyver ne leur nuit jamais ; elles ne ſouffrent ni de froid, ni de faim ; les vers & les papillons s'y mettent rarement, & les larroneſſes ne leur font point la chaſſe. Le ſecret de tout cela conſiſte en deux points : ne les pas épuiſer par trop de jets, & renforcer leur nourriture dans l'arriere-ſaiſon : du moins c'eſt ma methode, & je m'en trouve bien.

1°. Il ne faut laiſſer jetter qu'une fois les bons Paniers, & les foibles point du tout.

Les mouches jettent ordinairement, ou de bonne heure dans le mois de May, ou plus tard dans celui de Juin. Quand elles auront chaſſé leur premier Eſſain, il faut hauſſer les Ruches incontinent, ou dans deux ou trois jours au plus tard, avec des hauſſes de huit, dix ou douze pouces, plus ou moins ſelon leurs forces : les mouches meres tuëront les jeunes Rois, pour retenir le peuple des autres couvains : on trouvera ces Rois morts devant les ruches que l'on aura hauſſé ; on trouvera même le lendemain devant les ruches & deſſus les ſieges, des mouches griſes & des Bourdons morts, comme bouches inutiles, quantité de ces mouches blanches & informes ; & l'on verra les mouches aller aux champs avec plus d'ardeur qu'elles n'avoient accoutumé, parce qu'elles ſe veulent conſerver ; & leur dernier Eſſain qui reſtera dans la Ruche, ne manquera pas de ſortir fort & nombreux dans le mois de May de l'année ſuivante, ſi le temps y eſt propre ; ou dans le commencement de Juin.

Il faut auſſi hauſſer les petits Eſſains de l'année précédente, & les Ruches ou Souches qui auront reſté avec peu de mouches, ſi-tôt que le beau temps ſera venu & après la Pentecôte, lorſque vous les verrez remplies de miel, d'ouvrage

d'ouvrage & de mouches, & non auparavant, à cause des mauvais temps qui viennent quelquefois au mois de May, & qui les incommoderoient si elles étoient haussées.

Il en faut user de même à l'égard des Essains de May & du commencement de Juin pour les empêcher de jetter, & sur-tout quand on les voit regorger de mouches & se mettre dessous les sieges & autour des Ruches, ce qui arrive souvent au mois de Juillet.

Il est donc avantageux de ne laisser jetter les Ruches qu'une seule fois; & d'empêcher celles qui sont foibles de le faire aucunement : il vaut mieux avoir moins de Paniers & les avoir tous bons ; ceux qui en useront ainsi, connoîtront par l'experience l'utilité qui en revient.

2o. Pour renforcer la nourriture de vos Abeilles dans l'arriere saison, pour peu que vos paniers soient legers & le peuple languissant : sur la fin d'Août ou en Septembre, selon le temps & le climat, tirez de vos meilleures Ruches la quantité de miel dont vous aurez besoin pour fortifier les foibles ; pour cela après avoir enfumé la Ruche ; on y coupe proprement, avec un grand coûteau, les raïons de miel, qui sont sur le derriere ; au lieu que le devant ne contient que du Couvain, il ne faut couper au plus que le tiers de l'ouvrage, & n'y plus toucher de l'année.

Garnisez vos Ruches foibles de ces morceaux de raïons : pour cela après avoir enfumé la Ruche le soir avec du vieux linge pendant un *miserere* ; renversez-la ; arrangez proprement vos morceaux de miel à côté de l'ouvrage de l'essain au haut de la ruche renversé ; ôtez-en les petits raïons qui pourroient vous nuire ; placez vos morceaux de raïons pleins de miel à un doigt de distance les uns des autres, ou tout autour de la Ruche à côté de l'ouvrage ; soutenez-les à distance égale avec quelques petites brochettes de bois, & quelques lattes ou bâtons croisez, afin qu'en replaçant votre Ruche ils ne tombent point à terre : & pendant cette operation, contenez vos mouches en les arrosant de temps en temps avec un petit balay trempé dans l'eau.

Si cette façon vous paroît embarassante quoiqu'elle soit immanquable pour sauver vos Essains ; en voici une plus aisée, qui est bonne non-seulement pour les Essains, mais aussi pour les meres qui se sont épuisées à force de jetter ou qui se trouvent sans provisions à la fin de l'Automne. Au commencement de Septembre, mettez-leur le soir dessous la Ruche, dans un plat de terre ou assiette de bois, depuis deux jusqu'à six livres du meilleur miel liquide, sinon fondu ; pour qu'elles le puissent, dégorger dans leurs raïons ; & mettez par-dessus le miel, des brins de pailles, & une feuille de papier mouillé, pour que les mouches ne s'embarassent pas dans le miel ; au commencement d'Octobre enfermez dans des serres, dans des chambres ou dans des tas d'avoine tous les paniers à qui vous aurez ainsi donné à manger ; enduisez-les bien, car celles qui sortiroient ne rentreroient pas : veillez aux souris : aux premiers beaux jours de Mars, remettez-les en leur place à l'entrée de la nuit : alors donnez-leur tous les trois ou quatre jours, une demie-livre de miel, un quarteron de sucre & un demi-verre d'eau-de-vie, comme je l'ai dit en l'article de la disette des Essains ; & continuez jusqu'à ce que les arbres soient en fleurs. Vous serez bien dédommagé de vos soins par le profit.

Moyens de rendre bonnes les mechantes mouches.

Il arrive ſouvent que les mouches ne valent rien, parce qu'elles ſont mêlées avec des étrangeres & agreſtes qui leur font la guerre : il faut faire mourir les méchantes, & les autres deviennent bonnes : pour cela quand elles jettent leurs Eſſains, ſi ils ſe ſéparent en deux ou pluſieurs pelotons, il faut remarquer celles qui ſont groſſes & noires, & ne pas les mêler avec les autres, mais les mettre à part pour les garder ſi elles en valent la peine, ſinon les tuer dans la ſaiſon.

Secondement, il faut tenir les ruches des méchantes mouches, ſerrées avec peu d'ouverture pendant toute l'année, ce qui les obligera d'abandonner les autres, parce qu'elles aiment trop la liberté pour demeurer contraintes.

Troiſiémement, quand on voit un Panier qui regorge de mouches & ne jette pas dans la ſaiſon, c'eſt qu'il eſt infecté de mouches agreſtes & ſauvages : il faut donc s'en défaire au mois de Septembre, après lui avoir donné des hauſſes convenables pour qu'elles amaſſent plus de miel.

Quatriémement, comme elles ſe ſéparent dans les ruches, il faut reconnoître le côté qu'elles ont pris, afin de les tailler & leur enlever leur proviſion, pour les obliger à chercher gîte ailleurs.

Cinquiémement, il faut donner à ces méchantes mouches des ruches étroites par le haut, afin que les eſſains que vous y mettrez ne puiſſent faire bande à part & ſe cantonner ; les meres laiſſeront peu à peu ces Paniers, & les autres mouches jetteront dehors tout le couvain de ces malignes, & par là deviendront bonnes ; l'on n'en doit rien eſperer tant qu'il y a du mélange.

Prevenir le Jet & profiter des Eſſains ſans qu'ils ſortent des Roches.

Il y a une maniere particuliere pour mettre les Eſſains à profit ſans ſortir des Ruches : par-là on s'aſſûre d'eux ſans avoir la peine de courir après.

Quand le temps d'eſſaimer approche, on prend une Ruche vuide & ouverte par le haut comme par le bas ; on y met par-deſſus une planche de la même largeur, & percée de deux ou trois trous ; & ſur cette planche on poſe la ruche mere qui doit eſſaimer : on bouche l'entrée de la mere ruche, & on la lie & la garnit avec celle d'au-deſſous, avec de la bouze de Vache ou de la terre-graſſe, en ſorte que les mouches ne peuvent ſortir que par le bas de la ruche inferieure & vuide.

Comme les ruches ne jettent preſque jamais qu'elles ne ſoient pleines, les meres mouches de la ruche ſuperieure travailleront dans la ruche d'en-bas, retiendront leur Eſſain & l'y feront travailler avec elles auſſi-tôt que la ruche d'en-haut ſera parfaitement pleine.

Vous en ferez la dépoüille quand vous verrez celle d'en-bas tout-à-fait ou à demi pleine de miel & de cire.

Il ſera aiſé de châtrer la mere ruche, ſi elle eſt auſſi ouverte par le haut ; mais ſi elle ne l'eſt pas, il faut en enlever une petite calotte avec un coûteau bien tranchant, y appliquer un cercle de paille entortillé, comme on en met dans les Villages ſous le cul des chaudrons & poëles d'airain ; puis mettre ſur ce cercle une planche où il y ait pluſieurs trous, & une ruche

vuide par-dessus ; le tout si bien clos, que les mouches ne puissent s'échapper entre deux, & soient obligées de monter dans la ruche vuide à travers des trous de la planche posée sur la ruche pleine, ce qu'elles feront dès qu'elles se sentiront enfumées.

Vous connoîtrez aisément si elles seront montées dans la Ruche vuide ; il n'y a qu'à frapper contre avec les doigts, & voir si elles font du bruit.

Alors vous prendrez la ruche qui étoit vuide & où il n'y aura que des mouches ; vous la placerez à côté ; vous porterez à la maison la mere ruche que est pleine d'ouvrage pour en faire la récolte ; & par-dessus ou par-dessous la nouvelle ruche pleine d'Abeilles, vous enterez la ruche de l'année, & les garnirez bien pour que les mouches y continuënt leur travail.

Si avant la fin de l'Eté une des deux ruches (c'est ordinairement celle d'en bas) est encore pleine, vous en recueillerez le miel & la cire comme je viens de l'expliquer : vous pourrez même en avoir de suite trois toutes pleines en un an ; & si l'année est bonne, elles jetteront encore. De cette maniere, on multiplie considerablement les ruches & le produit qu'elles font, sans courir après les essains & sans tuer les mouches en Automne, comme on fait en bien des Provinces.

ARTICLE IV.

Comment on nourrit, soigne & gouverne les mouches à miel.

Je comprends sous ce titre tout ce qui les concerne toutes, soit souches ou essains.

De la nourriture des mouches.

Comme j'ay expliqué ci-dessus tout ce qui regarde les ruches, les essains le choix, le transport & l'emplacement des mouches ; je viens tout d'un coup à leur nourriture.

Tout l'esté elles en trouvent de reste & en amassent pour l'hyver. Le sarrasin leur en fournit ensuite ; il dure ordinairement depuis le commencement d'Août jusqu'en Octobre : on peut en semer en differens temps pour prolonger ce secours. On peut aussi avoir beaucoup de bourache, buglose & hisope ; leur fleur dure jusqu'à la Toussaint, & les Abeilles s'y plaisent fort.

Le miel qu'elles ont amassé pour vivre l'hyver, leur dure presque toujours jusqu'au commencement de Février, & souvent jusqu'au mois d'Avril qu'elles commencent à aller aux champs. Mais quelque menageres qu'elles soient, le miel leur manque souvent de bonne heure ; ou parce que l'esté aura été trop sec pour essaimer à temps & amasser abondamment ; ou parce que les meres se seront trouvées épuisées, ou les essains trop foibles à cause de leur fécondité ; ou enfin parce que l'hyver qui sera survenu, ayant été long, doux & humide, elles auront consommé davantage, parce que les differentes sorties qu'elles font, sont cause qu'elles se vuident, fatiguent & mangent beaucoup plus que quand elles restent toujours dans leur ruche sans bouger. C'est pourquoi plus l'hyver est rude moins elles depensent : plus il est doux & long, plus elles consomment leurs vivres, & se trouvent bientôt en disette,

Rien n'eſt plus neceſſaire pour leur conſervation & pour leur augmentation, que de ſçavoir leur donner à manger à propos, principalement depuis le mois de Février juſqu'à la my-May.

On connoît celles qui manquent de miel. 1°. A la legereté du panier, 2°. A la pareſſe des mouches qui entrent & ſortent. 3°. Au grand nombre de mouches qu'on trouve mortes au trou & aux environs de la ruche; ce qui arrive aſſez ſouvent ſur la fin de l'hyver juſqu'au mois de May. On peut alors l'enfumer d'herbes odoriferantes, les arroſer d'un peu de vin pour les ranimer & leur donner à manger comme nous l'allons dire. On peut auſſi connoître à quoi elles en ſont, de leurs proviſions en perçant & fondant la ruche avec une longue alêne ou aiguille à bas, avec laquelle on peut faire à la ruche ſans la remuer, aſſez de trous, pour qu'on voye à travers ce qu'il y a encore de miel.

Il y a des gens qui nourriſſent leurs mouches, de farine de ſarraſin, d'avoine ou d'orge avec un peu de miel; d'autres leur mettent ſimplement ſur leurs ſieges, des groſſes féves moulues, on leur donnent des roties trempées dans le miel & dans le vin, des figues ou des raiſins de damas; d'autres ſe contentent de mettre leurs ruches foibles ſur un tas d'avoine dans des tonneaux. Mais tout cela eſt groſſier & dangereux, & ne donne pas aux mouches aſſez de forces.

C'eſt le miel qui eſt leur vraie nourriture; il n'y a point de ménage à l'épargner à celles qui en ont beſoin, elles le rendent au centuple. On peut même faire mourir les mouches de deux ou trois ruches, ou les faire paſſer dans des neuves, pour faire de leur miel une proviſion ſuffiſante pour le beſoin des autres.

Il y a pluſieurs manieres de donner le miel aux mouches. Les uns le repandent ſur les raïons; les autres le leur ſeringuent par le trou pour ne les pas remuer; d'autres leur en donnent dans un plat ſur le tablier; & d'autres le leur mettent à l'entrée de la ruche. Ces differentes manieres ſont paſſables quand on ne ſait pas faire mieux; mais elles ont toutes leur inconvenient. L'odeur du miel expoſé en dehors, frappe & attire les mouches étrangeres qui pillent & tuent tout: en ſeringuant le miel ou en le repandant ſur les raïons, on en repand ſur les mouches, on les cole, on les agîte, on les expoſe au froid; & ſi le miel n'eſt que ſur le tablier ou au bas de la ruche, les mouches qui languiſſent en haut n'y daigneront pas deſcendre, le froid les ſaiſira ou bien elles demeureront priſes dans le miel; ce qui en fait perir beaucoup.

Voici donc la vraie maniere de donner à manger aux mouches foibles.

Donnez-leur une livre de miel à la fois: afin de ne les pas remuer ſi ſouvent, mettez-le ſur une aſſiette ou petite écuelle de bois élevée dans la ruche à la hauteur des raïons, afin que les plus foibles y viennent ſans grand effort & couvrez le miel d'une feuille de papier mouillé ſoutenu par quelques brins de paille ou de bois fichez dans le miel; pour qu'elles le prennent ſans ſe gâter les pates ni les aîles. Renouvellez la proviſion tout les huit ou dix jours ſelon le temps & leurs beſoins.

Pour épargner le miel quand on a beaucoup de mouches à nourrir, on peut y mêler de la fine fleur des petites féves noires, & en faire avec le miel une eſpece de gateau qu'on leur donne ſur le tablier ou élevé à la hauteur des raïons.



Admiranda tibi levium Spectacula rerum. Virg. Geor. 4.

Au lieu de féves, on peut encore faire bouillir une pinte de miel avec deux pintes de vin vieux; & réduire le tout à deux pintes : ce breuvage eſt excellent pour les mouches, & les nourrit auſſi-bien que le miel pur.

Sur la fin de l'automne viſitez toutes vos ruches, parfumez-les de quelque fumée d'herbes odorantes, pour connoître les foibles & les ſecourir dans le temps. L'Eté vous dédommagera amplement de ces petits ſoins & de cette menuë dépenſe, par la force de l'ouvrage & des eſſains qu'elles feront.

Au mois d'Avril les Mouches commencent à rapporter, & depuis la mi-May juſques dans l'Automne, elles ſçavent bien trouver aux champs de quoi ſe nourrir. C'eſt la quantité & la qualité des herbes, fleurs & plantes des lieux voiſins qui font la fécondité & la bonté de leur miel & de leur cire, & qui les rend elles-mêmes ſaines & fécondes. On remarque même que leurs ouvrages conſervent le goût & les vertus des plantes qui ſont les plus communes dans les lieux de leur nourriture; ainſi le miel de Languedoc eſt délicieux & ſpiritueux, parce qu'il y croît force romarin, & que cette plante y a plus de force : celui de Mingrelie eſt ſi bon, parce qu'il y croît force méliſſe : celui de Champagne paſſe pour le meilleur des miels jaunes, parce que le terroir y eſt ſec & les herbes fines. C'eſt pourquoi on ne ſçauroit prendre trop de ſoins pour bien placer les abeilles, & pour conſerver les champs abondans en herbes aromatiques & autres qui leur conviennent; on verra ci-après une liſte des plus ordinaires; & il eſt bon d'en ſemer de temps en temps les graines dans les lieux que les mouches fréquentent, ſoit jardins, vergers ou prez; ces graines ne ſont jamais perduës & elles font nombre avec les autres.

Pour bien nourrir les mouches, les Anciens tranſportoient leurs ruches de place en place, à meſure que les fleurs y épanoüiſſoient. Les Hollandois font encore la même choſe, & promenent leurs mouches dans les champs ſemez de navets, de féves, de millet & de ſarraſin, ce qui dure juſques dans l'arriére ſaiſon, à cauſe des plantes qui fleuriſſent tard.

Il y a lieu de croire que les Hollandois ont appris à la Chine cette ancienne méthode : car les Chinois habitans un païs qui eſt fort coupé de canaux & de riviéres, ils mettent leurs ruches dans des batteaux ſur des tablettes à pluſieurs étages : ils les menent ainſi vis-à-vis des campagnes ſemées d'herbages, legumes, grains & autres plantes en fleurs, & les changent de place à meſure que les plantes défleuriſſent, & que d'autres y ſuccédent : & quand ils voient leurs bateaux s'enfoncer juſqu'à une certaine hauteur, ils jugent que leurs paniers ſont pleins, & ils en font la dépoüille.

Quelques curieux en France ſans ſuivre mécaniquement cette méthode, ſe ſont aviſez de ſemer des féves-primes, des tardives & du bled-ſarraſin en différentes ſaiſons, enſorte que les fleurs de ces différentes ſemailles ſe ſuccédent les unes aux autres, & durent juſqu'en Septembre ou Octobre dans les païs temperez : & comme la fleur de ces plantes eſt fort bonne pour les mouches, la terre où on les ſéme rapporte au double le profit qu'elles auroient fait en froment.

Herbes & Plantes bonnes ou mauvaiſes pour les Mouches.

Il faut les éloigner de toutes les herbes, fleurs, arbres & plantes qui ont

une mauvaiſe odeur ou qui peuvent en donner une telle à l'ouvrage des abeilles, ou les incommoder. Tels ſont l'oignon, l'ail, l'amourette *l'ægoletros*, qui ſont un miel puant; l'orme, le tilleul, le titymale, qui leur donnent le flux de ventre; & le genêt, l'ellébore, le boüis, l'arbouſier, l'if, le cornoüiller qui les rendent malades & donnent une mauvaiſe odeur à leurs ouvrages.

Au contraire, les bonnes plantes pour les mouches, ſont le thin, l'origan, le timbre, la ſariette, le ſerpolet, le baume, la lavande, le romarin, la ſauge, la méliſſe, le treffle, la giroflée, les flambes, la violette, le ſoleil-vivace, les lys, les roſes, les paſſe-velours, le baſilic, le pavot, le mélilot, les millefeüilles, toutes les fleurs odoriférantes; l'amandier, le pêcher, le chicotin, le prunier, le pommier, le ceriſier, l'oranger, citronnier, grenadier, & laurier, le lentiſque, le lierre, la thérébentine, le ſaffranier, le moutardier, le ciprès, le cédre, le palmier, le pin, &c. Et entre les légumes, la pimprenelle, la chicorée, la raiponce, les raves, le perſil & les féves.

Nettoyer les Ruches; les enfumer.

Il faut les nettoyer au moins quatre fois l'an, en entrant & en ſortant de l'hyver, & deux fois au mois d'Avril, à cauſe des petits vers qui s'engendrent alors ſur le tablier.

On leve doucement la ruche, on la renverſe ſur le côté, pour voir s'il n'y a pas quelque ver, tigne ou moiſiſſure: s'il y en a, on lave doucement la place avec de l'urine ou du vin ſalé, & on frote de même le tablier. La propreté excite autant les mouches que la mal-propreté les dégoûte.

Quand vous trouvez de l'humidité dans la ruche, il faut l'enfumer deux ou trois jours de ſuite, avec un peu de linge, de thin & de méliſſe; ſoûtenez ou poſez votre ruche ſur cette fumée l'eſpace d'un *miſerere*: cela ſéchera toute l'humidité qui eſt mortelle aux mouches, quand elle vient de pluye, neige ou autre cauſe étrangére; à la différence de l'humidité qui ne vient que de la grande chaleur des mouches, & que la même chaleur ſéche & diſſipe.

Toutes les fois que l'on nettoye les ruches, il faut avoir ſoin de les bien recrépir, & boucher les trous & fentes que l'on y fait en les remuant.

Griller & couvrir les Ruches l'hyver.

Au mois d'Octobre on grille l'entrée des ruches avec un morceau de fer blanc, d'ardoiſe ou de bois bien uni, auquel on ne laiſſe que quelques petits trous ou dents en forme de ſcie, aſſez larges pour qu'une mouche puiſſe paſſer à chaque trou ou dent: on joint la grille avec de la terre franche au trou ou entrée de la ruche; afin qu'étant bien enduite d'ailleurs, elle ſoit pendant tout l'hyver hors d'inſulte des rats, oiſeaux & inſectes. Au commencement du printemps que les mouches commencent à ſortir, on peut y mettre une grille à dents un peu plus larges, pour qu'elles puiſſent rentrer avec leurs petites charges. On les débouche tout-à-fait ſur la fin d'Avril.

Il faut auſſi avoir ſoin de tenir les ruches couvertes pendant tout l'hyver; & dans les grands froids, outre leurs couvertures ordinaires, on leur met des paillaſſons qu'on fait de tout ce qu'on a, ſoit roſeaux, pailles, genets, oziers ou planches.

Quelles Ruches il faut enfermer l'hyver.

On laiſſe l'hyver dans les jardins les bonnes ruches, péſantes & bien garnies; parce que les mouches y étant en grand nombre & plus vives que les autres, elles ſortent les beaux jours; & s'obſtinent tellement à ſortir, qu'autrement elles meûrent au bas de la Ruche, ou s'y échauffent par le grand nombre; enſorte que l'humidité qu'elles y excitent, corrompt les raïons, dégoûte & indiſpoſe les meilleures mouches.

Mais à l'égard des ruches foibles en peuple ou en proviſions, comme elles n'ont ni aſſez de force pour réſiſter aux froids & aux courſes, ni aſſez de mouches-meres pour cauſer dans la ruche une chaleur ſupérieure à la rigueur de la ſaiſon, ni aſſez de proviſions pour fournir à l'appétit que les fréquentes ſorties leur donnent: il faut les boucher tout-à-fait l'hyver, c'eſt-à-dire, depuis le mois d'Octobre ou de Novembre juſqu'au mois de Mars ou d'Avril ſuivant la ſaiſon; les enfermer dans une chambre, ſerre ou orangerie, où il n'y ait pas de jour, les y tenir bien enduites, de peur des ſouris, juſqu'à la belle ſaiſon qu'on les rapportera en leur ancienne place à l'entrée de la nuit: & alors, pour les fortifier contre l'air & le vent; on mettra ſous chaque ruche dans une aſſiette, une demi-livre ou une livre de miel & un quarteron de ſucre, qu'on retirerá au bout de deux jours.

De celui qui gouverne les Mouches à miel.

Il faut que ce ſoit toujours la même perſonne qui les approche & qui les ſoigne; elles en ſeront plus traitables & plus tranquilles, quand elles la connoîtront une fois: mais il faut que cette perſonne ſoit aſſiduë & bien affectionnée pour tout ſon petit peuple; qu'elle ne ſoit point mal-propre & n'ait point l'haleine puante ni vineuſe: qu'elle ſoit attentive à viſiter ſes ruches toutes les ſemaines, à les bien nettoyer, à fournir à tous les beſoins; prudente dans la taille, vive à la recouſſe des eſſains, & qu'elle entende & execute bien tout le détail de ſon gouvernement, ſur quoi le Maître doit lui ſervir de temps en temps de ſurveillant.

Des ſoins que les Abeilles demandent pendant chaque mois de l'année.

En *Janvier*, il faut nourrir les foibles, veiller aux ennemis qui les dérangent, comme ſouris, muſaraignes, crapeaux & araignées; & ſurtout les bien garantir du froid, de la neige, de la pluie & du vent de Biſe; pour cela, tenir toujours la ruche bien ſcellée, bien fermée & bien couverte.

En *Février*, mêmes ſoins; parfumer d'herbes fortes; & ſi le temps eſt doux ſur la fin du mois, mettre la grande grille au lieu de la petite, & prendre garde à la diſſenterie, qui commence ſouvent à les prendre dès-lors: nettoyer les ruches; en acheter.

En *Mars*, c'eſt preſque les mêmes ſoins; elles y ont moins de froid & de diſette; mais elles ſont plus ſujettes au flux de ventre à cauſe des fleurs d'ormes ſur leſquelles elles ſe jettent avec avidité dans leurs premieres ſorties; ainſi bonne nourriture & bons remédes; & veiller exactement au pillage des ruches. Vers la mi-Mars on taille les mouches en bien des endroits; en ce cas on donne aux foibles quelques morceaux de gâteaux.

En *Avril*, continuer à les nourrir un peu, & les défendre contre le pillage, la diſſenterie & l'humidité: & ſur la fin de ce mois, ſe préparer à la recouſſe des eſſains.

En *May*, veiller aux eſſains, les arrêter, les reprendre & les placer: nettoyer les ruches vieilles & nouvelles; empêcher le pillage, veiller & pourvoir aux beſoins des nouvelles colonies: hauſſer les ruches dans les lieux où on a coûtume d'y mettre des hauſſes pour en faire la récolte en Septembre: hauſſer auſſi celles qu'on veut empêcher de jetter, pour qu'elles ſe fortifient, & celles qui ont jetté une fois ſeulement, pour qu'elles ne jettent pas davantage & fructifient mieux, ſuivant les différentes remarques qui ont été faites ci-deſſus & ſuivant celles qui ſeront expliquées ci-après tant à l'Article des Hauſſes qu'à la recolte du Miel.

En *Juin*, mêmes ſoins; & de plus il faut veiller attentivement au deſordre que la ſéchereſſe, les vers, les papillons, les chenilles, les araignées, les punaiſes, les fourmis, les mulots peuvent cauſer. En quelques endroits on fait la récolte du miel & de la cire dès la fin de ce mois: on y ôte les deux tiers du miel des vieux paniers qui ont eſſaimé, quand ils ſont pleins d'ouvrage, afin que les mouches les rempliſſent; & ſi on voit qu'il y ait encore quelque nouveau jetton prêt à ſortir ou à éclore, on y joint un rayon de miel coupé d'une autre ruche, afin que le nouveau jet retarde & que les meres-mouches le retiennent pour travailler au nouvel ouvrage.

En *Juillet*, continuer à préſerver les mouches de la ſéchereſſe & des inſectes, faire la guerre aux bourdons & aux guêpes; & s'il y a quelque ruche qui n'ait pas jetté, on l'empêche de le faire, ſoit en rompant la demeure des Rois, ou en hauſſant les ruches. On fait auſſi la récolte dans ce mois, quelquefois plus tard en d'autres endroits.

En *Aouſt*, mêmes ſoins; & ſur la fin d'Aouſt veiller de nouveau au pillage, aux fouris, aux pluies & aux vents. Vendange en quelques endroits.

En *Septembre*, mêmes choſes: c'eſt auſſi le temps qu'on achette des ruches, qu'on ſe défait des mouches qu'on veut détruire; on nettoye les ruches; & s'il y en reſte des gâteaux maigres, bien des gens les arroſent d'eau emmiellée ou de lait, ce qui fortifie le rayon & les abeilles, & y en attire d'autres: il y en a qui font deux ou trois de ces arroſemens pour opérer mieux & y attirer plus de mouches. Dans quelques païs à la fin de Septembre on viſite ſes ruches & on les ſépare en trois claſſes. La premiere eſt celle des graſſes, c'eſt-à-dire, qui ont plus de miel qu'il ne leur en faut pour leur hyver, & on les châtre de nouveau. La ſeconde eſt celle qu'on conſerve pour la multiplication de l'eſpéce, parce qu'elles ont des abeilles & du miel à ſuffiſance. Dans la troiſiéme ſont les ruches qu'on appelle impuiſſantes, & dont on ſe défait parce qu'elles ſont ou moiſies ou trop peu fournies de proviſions & d'Abeilles, pour pouvoir réſiſter à l'hyver & profiter; on s'en défait auſſi quand elles ſont *rétuës*, c'eſt-à-dire, quand elles ont des mammelles qui avancent au-deſſous des raïons, ce qui eſt cauſe que les frelons s'y font de grandes loges, de celles que la foibleſſe de l'eſſain a laiſſées vuides.

En *Octobre*, on vendange encore les ruches en quelques endroits; par tout on veille au pillage, aux guêpes; on tranſporte les ruches, on les ſcelle ſur le ſiége après les avoir nettoyées, & on les tient propres, couvertes & chaudes, pour les garantir de la pluie, du vent & du froid.

En

En *Novembre* & *Décembre*, mêmes ſoins & redoubler ſes attentions pour garantir les mouches des rigueurs de la ſaiſon, les nourrir & mettre la petite grille devant la porte.

Préceptes.

I. Les mouches quittent fort ſouvent leurs ruches, quand elles n'y ſont pas viſitées & ſoignées comme il faut; au lieu qu'en en prenant ſoin on leur donne le néceſſaire, on prévient la déſertion de la colonie, on obſerve ce qui ſe paſſe; quand il y a guerre, on les ſépare, & on les empêche de ſe tuer; car elles ſe haïſſent naturellement, & les plus fortes chaſſent les plus foibles.

II. Les lieux mal-propres ou de mauvaiſe odeur y engendrent quantité d'ordures qui les font mourir ou déſerter: de même des perſonnes qui les approchent quand elles ſont mal-propres ou puantes.

III. L'ignorance & la négligence de ceux qui les gouvernent, eſt encore une cauſe ordinaire du peu de profit que font les mouches: il y faut de l'aſſiduité & un peu d'expérience, qui eſt bien-tôt acquiſe dès qu'on s'y affectionne.

IV. Il faut ſurtout s'appliquer à la recouſſe des eſſains, principalement des premiers; y proportionner les ruches, comme on l'a dit ci-devant; ne les laiſſer jetter qu'une fois, & point du tout celles qui ſont foibles, ſuivant les regles expliquées ci-deſſus.

V. Faire fructifier ſes paniers, 1°. En conſervant les bonnes eſpéces, & en détruiſant les mauvaiſes. 2°. En s'étudiant à bonifier ceux qui ne donnent pas aſſez, comme on l'a obſervé. 3°. En les taillant à temps & prudemment. 4°. En ſe ſervant à propos des hauſſes, en changeant les paniers comme il faut, en veillant aux accidens, aux pirateries, aux ennemis & aux maladies des abeilles.

L'utilité des hauſſes, & maniere de les faire.

Par l'uſage des hauſſes on a toujours de bonnes mouches & beaucoup d'ouvrage, pour pluſieurs raiſons qu'il eſt aiſé de concevoir.

1°. Parce que la mouche à miel eſt un animal très-laborieux, qui veut toujours avoir de l'eſpace pour travailler. Si le lieu eſt trop petit pour ſa demeure & ſes proviſions, & qu'elle ne veuille pas lâcher les eſſains, elle jette hors des ruches toutes les petites nymphes formées ou non, ſouvent toutes blanches; & cela pour emplir de proviſion les bouteilles qu'elles occupoient: on ne voit autre choſe devant les paniers qu'on n'a pas hauſſez depuis la S. Jean juſqu'à ce que la miellée ait ceſſé de tomber: on prévient ces deſordres en hauſſant les ruches.

2°. On ſe ſert auſſi de hauſſes pour empêcher les foibles de jetter, & pour obliger les fortes à ne jetter qu'une fois: ce qui conſerve très-fort les unes & les autres, & multiplie l'ouvrage conſiderablement, comme on l'a expliqué ci-deſſus.

3°. Il y a des endroits où on hauſſe les ruches uniquement pour avoir plus d'ouvrage à recueillir, comme nous le dirons à l'article de la recolte; & cela rend auſſi les mouches plus vigoureuſes, les ruches mieux garnies & d'Abeilles & de proviſions, & les eſſains plus hatifs au Printemps ſuivant.

4°. Il y a des lieux, où au lieu de hauſſe on fait un grand trou en terre,

de la circonférence des ruches; on les met sur le trou & elles travaillent jusqu'à la S. Remy, qu'on leur coupe tout cet ouvrage ; on les laisse l'hyver sur leurs siéges, & ainsi on sauve la vie à une multitude de mouches, qui travaillent toujours.

5°. En haussant les paniers, on remédie à la fainéantise des meres-mouches, qui négligent le travail & se laissent piller quand elles voyent leurs paniers pleins de bonne heure; d'où vient que les paniers qui sont fort pésants une année, diminuënt de moitié l'année suivante. Quelques-uns croient que cela oblige encore les jeunes mouches à s'enfuir une à une, sans vouloir jetter, ne voulant pas demeurer dans ces vieux paniers, où les vieilles se laissent manger aux autres : un panier n'est pas bon deux années de suite, à moins qu'on ne le taille dans le temps convenable.

* 6°. Quoique l'usage des hausses ne soit pas général, loin de le négliger, on devroit s'en servir partout, on s'en trouveroit bien : Il est fort commun dans le Poitou & le Limosin, où l'on trouve des paniers de cinq pieds de haut, ce qui apporte un grand profit, & conserve les mouches en leur bonté; les essains ne s'arrêtent pas autour des ruches, & la teigne & les vers n'y apporteront pas de dommage, parce que les mouches seront toujours fortes.

Il ne faut point donner de hausses, que les paniers ne soient remplis d'ouvrage à deux ou trois doigts près, ou qu'ils ne soient trop pleins de mouches.

On donne quelquefois une petite hausse aux ruches légeres, qui ont pourtant beaucoup d'ouvrage ; auquel cas on tourne le devant derriere. S'il y avoit peu de mouches, il faudroit se contenter de les tourner sans les hausser.

Les Ruches dont les mouches jettent leurs petits Bourdons dehors après avoir donné le premier essain, ou du moins devant la S. Jean, ne doivent point être haussées ; c'est une marque qu'elles ne veulent plus jetter.

Quant à la maniere de faire les hausses, on peut les faire de planches cloüées ensemble, ou d'ozier entrelassé, à la maniere des ruches, qui répondent à leur grandeur, & qui ayent de la force pour soûtenir le fardeau : on peut aussi employer les éclisses dont on se sert à faire des sceaux & des cribles, pourvû qu'elles soient de la largeur des paniers.

Il ne faut pas se servir de quatre briques pour hausser la ruche ; les mouches veulent être à couvert, & à l'abri des ardeurs du Soleil. Quelques-uns maçonnent autour des ruches, & emplissent les espaces qui se trouvent vuides entre les briques; mais tout cela ne vaut rien.

On met sur les hausses deux bâtons en croix, sur lesquels la ruche pose ce qui la rend stable, & l'empêche de périr.

Quand on veut hausser les ruches, il faut faire de la fumée avec du vieux linge ou drapeau, ou bien il faut mettre du foin à force dans un pot sans fond & y mettre le feu; la fumée les fait retirer, & donne le loisir d'ajuster les hausses sans danger d'être piqué.

Il faut prendre son temps pour les mettre, sçavoir, après Soleil couché, ou dès les quatre ou cinq heures du matin.

Il faut aussi laisser des issuës d'environ deux pouces de long, pour donner la liberté aux mouches d'aller & de venir, & avoir soin de bien boucher le vuide qui se rencontre entre la Ruche & la Hausse.

Quand il y a beaucoup de mouches dans un panier, on peut lui donner d'abord une hauſſe de huit pouces ou davantage; ou ſi l'on en avoit donné une moindre, on peut y en ajoûter une ſeconde.

On peut tailler ces hauſſes dès la ſaint Remy qui ſuit : il eſt cependant plus à propos d'attendre à la mi-Mars, en ôtant ce qui ſurpaſſe le premier panier, & même plus haut. On laiſſe ces hauſſes quand les paniers ſont trop petits, après en avoir tiré l'ouvrage. Il faut prendre garde de ne pas ôter le couvain en tirant le miel, ce ſeroit tout gâter.

Pourquoi, quand & comment on change les Mouches de panier.

C'eſt la meilleure méthode pour conſerver les ſouches; & elle eſt néceſſaire quand les paniers ſont uſez ou attaquez de vers, teigne ou moiſiſſure; de même que pour conſerver les bonnes eſpéces de mouches.

Pour cela, cinq ou ſix jours après leur premier jet, prenez une ruche neuve, qui ait l'embouchure un peu plus large que la vieille; frotez-la de miel & la préparez comme pour mettre un eſſain; mettez-la dans des bâtons de chaiſe, l'embouchure en haut : prenez doucement la vieille ruche, mettez-la par-deſſus l'autre, & auſſi-tôt enveloppez-les toutes deux d'une ſerviette ou nappe que vous attacherez bien avec des cordes, pour que rien ne tombe & qu'il ne puiſſe ſortir aucune mouche : il faut ſe mettre à cet ouvrage à l'entrée de la nuit, & pour le mieux à la pointe du jour, afin qu'il ſe perde moins de mouches. Enſuite retournez vos ruches en mettant la neuve deſſus la vieille; puis frappez ſur le fond & autour de la vieille ruche pendant une bonne demi-heure, ſans toucher à la neuve, pour que toutes les mouches y montent. Quelque temps après que vous aurez ceſſé de frapper, développez vos ruches & portez la neuve en la place où étoit l'ancienne; tournez-la de même, mettez-y la même couverture, enduiſez-la ſur le champ, s'il ſe peut, & laiſſez-y une entrée pareille à l'ancienne, pour que les mouches la prennent toujours pour la même. Auſſi-tôt que la nouvelle ruche eſt poſée, il faut étendre un drap au-devant, y rompre au plus vîte l'ancienne ruche, en tirer tous les rayons; faire tomber ſur ce drap avec un paquet de plumes toutes les mouches qui y ſeront encore attachées & toutes celles qui ſeront encore dans la ruche, & enlever diligemment le miel & la ruche loin du rucher : pendant ce temps toutes les mouches qui ſeront ſur le drap, ſi c'eſt au matin, ſe leveront au Soleil levant, & rentreront dans la nouvelle ruche avec leurs compagnes; & ſi c'eſt la nuit, elles ſe mettront par pelotons que vous ramaſſerez avec une cuilliere à pot, & les mettrez ſur le tablier de la ruche neuve en la levant doucement. Il ne faut pour cette expédition qu'un peu de diligence, & avoir des maſques & des gands de toile, pour traiter les mouches doucement & sûrement, & par précaution un peu d'eau & un balay, pour les appaiſer.

Sur-tout n'attendez jamais la fin de la ſaiſon des eſſains, pour faire faire aux mouches ces changemens de maiſons: vous riſqueriez à les perdre, faute de temps & de force pour regarnir leur nouvelle demeure.

Il y a quelques autres manieres pour changer les mouches de paniers; comme d'accoupler un panier neuf ſur le vieux, pour les y laiſſer travailler & en couper enſuite l'ouvrage neuf avec un fil : ou bien de mettre la vieille

ruche ſur une ruche neuve quarrée & percée par le haut de cinq ou ſix gros trous, qu'on bouche au bout de quinze jours, & qu'on ſépare au bout d'environ quinze jours, quand on juge qu'il s'y eſt fait une nouvelle Colonie. Mais la maniere que j'ay expliquée ci-deſſus, eſt la plus sûre, la plus utile & la plus aiſée.

De quelles Mouches il faut ſe défaire ; & comment.

Il faut tuer ou vendre, s'il ſe peut, 1o. Toutes celles qui ont été quatre ou cinq ans dans la ruche ſans être changées ni taillées ; ces vieilles mouches ne font que languir, piller, ou même tuer les autres. 2o. Toutes celles qui ſont ſujettes à jetter pluſieurs fois malgré le Maître. 3o. Celles qui malgré les ſoins diminuent au lieu de profiter. 4o. Celles qui ſont mêlées de groſſes mouches larroneſſes, elles périſſent infailliblement.

On les tuë ou par la fumée du ſoulfre, ou en les noïant, la ruche enveloppée, pour qu'il n'en échappe point.

Avis ſur la vente des Mouches.

Il ne faut jamais vendre celles de bonne eſpéce qui ſont toujours bien fournies de miel, & qui ne manquent pas de jetter tous les ans. Marquez-les toutes en viſitant vos ruches quelques jours avant que le Marchand vienne ; & ne laiſſez en vente que celles dont l'ouvrage eſt chétif & noir, qui n'ont pas coûtume de jetter, ou qui ne promettent pas aſſez pour paſſer l'hyver ſans grands ſoins. Les bonnes eſpéces, quelque vieilles & écraſées que ſoient les ruches, ſont précieuſes ; il n'y a qu'à les changer de panier, pour retirer plus qu'au double le profit du prix qu'on pourroit vous en offrir.

ACCIDENS.

Pluralité, mort ou déſertion des Rois.

Ces accidens n'arrivent guéres qu'aux Eſſains.

On ſe défait des Rois ſurnuméraires, comme je l'ai dit ci-deſſus : ou bien quand les deux eſſains ſont établis dans une même ruche, ce qu'on connoît à leur ouvrage qui eſt ſéparé ; enſorte qu'une partie des rayons eſt tournée d'un côté, & l'autre de l'autre ; quand il ſurvient quelque trouble ou diſcorde entre les deux peuples, & que vous voyez les mouches fort agitées faire un bourdonnement extraordinaire, il n'y a qu'à les enfumer ; la fumée les engourdit & les met d'accord, & chaque parti reprend ſon ouvrage.

Quand le Roi quitte lui-même la ruche, toutes les mouches le ſuivent ; & toute la proviſion reſte à l'abandon : il faut l'aller enlever au plus vîte, pour prévenir le pillage.

Si le Roi meurt, auſſi-tôt le travail ceſſe, les mouches diſſipent le miel & déſertent ; elles entrent & ſortent ſans ceſſe, voltigent autour de la ruche à heure induë, c'eſt-à-dire, pendant que les autres ſont tranquilles ; elles marquent même leur inquiétude par un bourdonnement plus clair & entrecoupé, quand cela continuë pluſieurs jours de ſuite, il faut changer de ruche ce qui reſte de mouches, & tirer tout le miel & la cire du panier, avant

que les mouches de la ruche même, ou les étrangeres, les consomment.

Discorde & guerres.

Elles viennent ou de quelques-unes des causes marquées dans l'Article, ou pour le pillage dont nous parlerons ci-après. Quelquefois aussi les abeilles se font en printemps la guerre devant leurs ruches sans sujet : un peu de poussiére ou d'eau les appaise, & encore mieux, un peu d'hidromel ou de vin.

Des Rayons rompus ou gâtez.

Les nouvelles ruches sont plus sujettes à cet inconvenient que les autres ; il arrive pourtant quelquefois par un choc imprévû, ou par une trop grande agitation de la ruche, qu'on en aura cassé presque toutes les rayes.

Le reméde est de mettre la ruche dans une chambre obscure, pendant sept ou huit jours, durant lesquels les abeilles réparent elles-mêmes les ruptures ; car pourvû qu'on ait mis l'embouchure de la ruche en-haut, elles font de longues traverses & des soudures de forte cire, qui lient le tout à merveille.

Il y a quelquefois dans un panier tant de rayons, que beaucoup restent vuides, se corrompent, gâtent le miel & font mourir les abeilles. On prévient cet accident en mettant deux essains dans la ruche ; ou bien on coupe les rayons superflus : c'est ce qu'il ne faut pas manquer de faire à ceux qui sont gâtez.

Des Mouches larronesses, & du Pillage des Ruches.

Il y a des mouches qui sont ennemies les unes des autres ; & elles le sont ou naturellement, comme les grosses & les grises le sont des autres ; ou par accident, comme les vieilles, celles qui sont chassées de leurs paniers & les faux jettons. Le tort que font ces animaux, est en ce qu'elles tuënt quelquefois les autres : le plus ordinaire est qu'elles leur enlevent leurs provisions ; c'est pourquoi on les appelle *Larronesses*. Elles se cantonnent assez souvent dans les ruches, & s'y fortifient d'une maniere qui donne de l'admiration.

1°. Les grosses mouches se retirent ordinairement dans des trous de murailles, dans les creux d'arbres ou dans la terre : elles font des carreaux de cire, & viennent enlever le miel des domestiques pour en faire leur propre provision, ce qui cause la ruine de celles-ci. Quelquefois elles leur font abandonner leurs ruches, & s'en étant renduës les maîtresses, elles y mettent une espéce de sentinelle qui fait la garde & qui empêche les autres de rentrer : on s'apperçoit de leur malice, quand on voit une ruche donner beaucoup d'essains, mais tous fort foibles. On voit entrer dans ces ruches peu de mouches, si ce n'est vers le soir, qu'elles emportent ailleurs la provision de la maison : si l'on s'en apperçoit, il ne faut laisser qu'une petite entrée à ces ruches, cela les obligera de se retirer ailleurs. Si elles perséverent à y vouloir demeurer, il les faut faire mourir avec la fumée du soulfre.

2°. Les mouches grises & blanchâtres sont produites par les bourdons &

mouches agreftes qui veillent autour des paniers ; elles fe jettent dans les ruches où elles trouvent entrée, & les rempliffent d'une quantité prodigieufe de couvains qui éclofent dans la faifon, & qui n'ont d'autre inclination que de déferter & d'emmener les domeftiques avec elles. C'eft d'où vient que les effains s'enfuïent fi volontiers en fortant de leurs ruches ; les domeftiques leur font fouvent la guerre, les chaffent de leurs paniers, quand elles font prêtes à voler, & quelquefois même toutes blanches.

3o. Les vieilles mouches font celles que le travail a affoiblies, & qui n'étant plus propres à courir la campagne, reftent dans la ruche, dont elles confomment la provifion ; les jeunes mouches les chaffent ou les tuent, quand elles font hors des paniers, elles veillent autour des autres, y entrent quelquefois, & enlevent le butin, fur-tout dans l'Eté, que les bouteilles ne font pas fcellées ; & cela arrive fouvent depuis la mi-Aouft jufqu'à la faint-Remy.

4o. Les mouches qui font chaffées des paniers, contribuënt auffi à la ruïne des autres. Elles en font chaffées ou par la teigne, les vers & les papillons, ou par les mouches larroneffes, ou par la faim, lorfqu'elles ne trouvent rien chez elles.

5o. Les faux jettons font ceux qui ne jettent pas dans la faifon ; étant foibles ils ne caufent pas grand dommage, & fe font bien-tôt tuer.

6o. Comme les mouches commencent à avoir de la force, & ne trouvent pas encore beaucoup de fleurs au printemps, les fortes pillent fouvent, chaffent ou égorgent les foibles : ces fortes deviennent foibles à leur tour, & fe laiffent piller par les autres ; & de la forte il en périt des milliers quand on n'y remédie point, parce que ces pillardes crevent par l'excès du miel dont elles fe gavent, ce qui leur caufe une diffenterie mortelle qui fe connoît quand elles fientent à leur porte ou dans leur ruche : car on ne les voit jamais fienter en fanté.

Il faut donc être attentif à connoître celles qui pillent & celles qui font pillées fans s'y tromper, comme font la plûpart des Païfans qui croyent que les pillées font les plus fortes, parce qu'ils y voyent quantité de mouches entrer & fortir avec un grand bruit ; & quand ils trouvent leurs paniers vuides, ils difent qu'elles fe font allé établir ailleurs.

Quand on voit les mouches fe tourmenter autour de leurs ruches, furtout le foir, c'eft une marque qu'il y en a d'autres dans la ruche qui les pillent, & il faut y remédier auffi-tôt.

Les paniers les plus expofez en vûë font les plus fujets au pillage ; & on connoît qu'une ruche y eft actuellement, quand on voit une quantité extraordinaire de mouches entrer & fortir avec grand bruit, principalement fur le Midi, comme autant de voleurs qui triomphent, qui entrent vuides, le ventre petit, & fortent le ventre gros & plein ; & le foir quand les pacifiques font rentrées, ou le matin avant qu'elles aillent aux champs, on voit un grand nombre de pillardes voltiger autour de leurs ruches. On connoît aifément ces pillardes à leur gros ventre d'où vous ferez fortir le miel tout pur, fi vous les preffez entre vos doigts au retour du pillage, quoique dans la faifon du pillage qui eft en Mars, Avril & May, elles ne cueillent point ou prefque point de miel à la campagne.

On remédie à ces defordres en vifitant les ruches trois fois chaque jour, le matin, à midi & au foir : fi-tôt qu'on en trouve quelqu'une au pillage, on l'enleve & on la met dans quelque endroit de la maifon bien fermé, de peur que les larroneffes ne fuivent leur proye ; car elles y font fort acharnées, & il eft rare qu'un panier qu'elles ont attaqué en échappe ; elles y retournent aux premiéres chaleurs, ou elles périffent de langueur ; c'eft pourquoi bien des gens s'en défont tout d'un coup en y mettant le foulfre, pour fauver les reftes du pillage.

Si vous avez quelque ruche où il y ait peu d'abeilles & beaucoup de miel ; pour empêcher que les autres ne le viennent piller, enduifez cette Ruche tout à l'entour avec de la bouze de vache, & n'y laiffez qu'un petit trou que vous froterez avec de l'eau-de-vie & du plâtre battus enfemble dans un mortier, & tenez-la à l'écart jufqu'à ce que la faifon du pillage foit paffée & qu'il y ait aux champs pleine abondance de fleurs ; ou bien, mettez dans la ruche une gouffe d'ail ou un oignon pelé & coupé par quartier ; ces fortes d'odeurs dégoûteront les mouches étrangéres & ne feront point de mal à celles de la ruche même, parce qu'elles y feront bien-tôt accoûtumées.

Quant aux larroneffes, pour empêcher qu'elles ne faffent plus de dégât, & qu'elles ne fe crevent elles-mêmes de miel, on les tient enfermées pendant deux ou trois jours, en mettant des pailles dans les trous ou mailles de la grille qu'on doit laiffer à la porte de leur ruche jufqu'à la fin du printemps ; après quelques jours de prifon, pendant lefquels il eft bon de leur donner à manger, on les lâche quand on les voit bien calmées, autrement ne trouvant plus la ruche qu'elles ont attaquée, elles fe jetteroient fur toutes les autres.

Pour prévenir le pillage des Ruches. Il faut faire quatre chofes. 1°. Ecarter les ruches les unes des autres, fi le lieu le permet. 2°. Ne point laiffer de jour derriere les ruches, les larroneffes s'en fervent pour paffer : il faut donc qu'elles pofent juftement & à plomb fur les fiéges, & qu'il n'y ait d'ouverture que par le devant, où elle peut être de quatre pouces au temps de la miellée. Si l'on appréhendoit la trop grande chaleur, on pourroit leur donner un peu d'air avec un couteau. 3°. Avoir foin de fe défaire des mouches étrangéres, des vieilles mouches & des faux jettons qui caufent ordinairement le défordre, & ne pas mettre une ruche forte contre une foible. 4°. Les bien nourrir toutes dans les faifons ftériles.

Les Bourdons n'approchent des ruches qu'en tremblant ; car les Abeilles s'en défont aifément. Cependant bien des gens mettent des pots pleins d'eau auprès des ruches ; les Bourdons échauffez & pleins de miel y vont boire & fe noyent, ou fe livrent au bras de celui qui les approche : il n'y a pas de danger.

INSECTES.

Des Souris, Mulots & Mufaraignes.

Les fouris font la guerre aux mouches, depuis la fin du mois d'Aouft jufqu'au mois de May, qui eft le temps que les mouches fe retirent au haut de leurs ruches : dans l'Eté elles s'en défendent bien feules.

Il eſt à propos que les ſiéges ſoient aſſez élevez de terre & aſſez unis pour que les chats y puiſſent aller, & non les ſouris. On doit y tenir auſſi des ſouriciéres toujours tenduës, & y mettre de la noix pour appas, découvrir ſouvent les paniers, & voir ſous les chapiteaux s'il n'y a point de retraite pour les ſouris.

Les mulots & les méteilles ou muſaraignes ſont des eſpéces de petites ſouris, que les chats ne prennent pas volontiers, parce qu'elles ont la dent venimeuſe : mais on les prend dans des ſouriciéres & dans des pots d'eau couverts de paille ou de cendres.

Des papillons, des vers & de la tigne.

Le papillon eſt très dangereux, parce qu'il engendre des vers qui rongent la cire & mangent le miel, & font périr la ruche. Il faut laver les dehors des ruches & le tablier avec de l'urine trois ou quatre fois de ſuite.

Il s'engendre dans les ruches pluſieurs ſortes de vers. Les plus à craindre ſont ceux qui viennent au haut du panier; ils ſont de la groſſeur d'une mouche & plus longs, ils mangent le miel, rongent la cire & font une eſpéce de toile d'araignée qu'on appelle tigne, qui fait périr les mouches & qui ſe communique aiſément aux autres. C'eſt ordinairement dans les vieux paniers qu'on les trouve, l'ouvrage trop vieux les engendre. Il n'y a pas d'autre parti à prendre que de changer les mouches de paniers, ôter le meilleur de l'ouvrage & brûler le reſte.

Il y a d'autres vers moins gros, que certains petits papillons gris engendrent autour des ruches ſur le tablier; ſi on les laiſſe groſſir & multiplier, ils dégoûteront les mouches & les feront périr : ils viennent ſur-tout au mois d'Avril & au commencement de May. Dans ces temps il faut avoir ſoin de lever les ruches, les bien nettoyer, & froter avec de l'urine ou du vin ſalé le tablier & l'endroit où il y a de ces vers.

De même pour les petits vers blancs qui s'engendrent des petits morceaux de cire que les mouches laiſſent tomber en travaillant.

Il y a une quatriéme eſpéce de vers aſſez menus & longuets, blanchâtres, la tête & le bout de la queuë noirs : ce n'eſt que du couvain avorté; ils ne ſont pas à craindre, les mouches les tirent de leurs trous, les tuent & les emportent.

Des Guêpes & des Frelons.

La Guêpe, *Veſpa*, & le Frelon, *Crabro*, ſont deux eſpéces différentes de mouches mauvaiſes qui ſe bâtiſſent ſous terre ou dans des creux d'arbres des ruches dont les cellules ſont exagones comme celles des abeilles; mais plus grandes, & il n'y a ni miel ni cire; ce n'eſt qu'un édifice de pellicules de légumes ou d'écorces, où ces méchans inſectes habitent & ſe multiplient chaque eſpéce à part; & pendant la Canicule ils viennent guetter les abeil- & piller leurs ruches.

Les guêpes, comme plus fortes que les mouches à miel ſeule à ſeule, quand elles peuvent les attraper entre leurs ſerres, les mangent ordinairement : elles attaquent preſque toujours les eſſains de l'année, comme plus jeunes & moins capables de ſe défendre. Ce qui accoûtume les guêpes au pillage,

pillage, c'eſt que depuis la S. Jean juſqu'au mois de Septembre, les mouches jettent hors de leurs ruches les Bourdons & petites mouches défectueuſes, pour mettre en leur place le miel qui tombe du Ciel : Les guêpes s'approchent pour enlever leur proye, & petit à petit entrent dans les ruches où elles deſolent tout, ſi l'on n'y remedie promptement.

Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit de ce deſordre, il faut boucher la ruche avec de la terre détrempée, & ne laiſſer que l'entrée principale, qui ſera environ d'un poûce; les mouches mettront des ſentinelles, qui empêcheront les ennemis d'entrer : & de peur que la trop grande chaleur ne gâte l'ouvrage, on peut donner au panier une hauſſe fort mince. Comme les guêpes aiment beaucoup le fruit, on peut en mettre par morceaux proche des ruches, ce qui les attirera & on les écraſera.

Les guêpes vont en campagne plus d'une heure avant les mouches à miel qui ſont retirées au fond de leurs ruches à cauſe de la fraîcheur de la nuit ; c'eſt pourquoi les guêpes y entrent ſans réſiſtance. On pourroit, pour les empêcher d'entrer, poſer les ſoirs la petite grille & l'ôter les matins ; mais c'eſt bien de la beſogne. Il y en a qui pendent un cœur de bœuf en quelque endroit aux environs des Paniers, les guêpes s'y attachent, & il eſt aiſé de les tuer avec une ſemelle de cuir ou de feutre.

Au reſte on n'a point encore trouvé de vray moyen d'empêcher les guêpes & les frelons d'entrer dans les ruches : c'eſt aux mouches à s'en deffendre. Tout ce qu'on peut faire de mieux, c'eſt de détruite les guêpieres & les frelons : ce qui ſe fait aiſément, en mettant à l'entrée de leurs retraites ou nids, le ſoir ou le matin avant qu'elles ſoient aux champs, une poignée de verges ou d'oſier menu, bien garnie de glu ; on frappe aux environs de leur nid ou de l'arbre où elles ſont logées, elles ſortent en foule & ſe prennent à la glu; celles qui en échappent, étant rentrées, vous nettoiez vos gluons,& vous retournez à la charge juſqu'à ce qu'elles ſoient détruites : en trois fois vous en venez à bout ; ſur tout des frelons, qui étant deux fois plus gros que les guêpes, ſont moins allertes & plus de priſe.

Des fourmis & des araignées.

Les Fourmis ſont très-nuiſibles aux mouches, tant par leur odeur que par leur mouvement continuel. Il faut ſuivre leurs traces, & jetter pluſieurs fois de l'eau très-chaude dans la fourmiliere ; il faut auſſi mettre autour de vos ruches ſur la terre un cordon de ſuye & de cendre, ou de chaux vive ; & frotter le tour du tablier de la ruche, de ſuif, d'huile d'aſpic, ou de fiel de bœuf.

Quant aux araignées il faut nettoyer & enfumer les ruches, tenir le tout propre & net, & ne leur point laiſſer de retraite auprès des paniers.

Des Poux & des Punaiſes.

Les poux qui viennent aux mouches, ſont rouges & un peu plus gros que des cirons : ils s'attachent ſous leurs aîles & dans le duvet dont elles ont le corps garni : cette vermine leur eſt ordinaire dans les hyvers humides & pluvieux. On connoît que les mouches en ſont attaquées, lorſque quoique bien garnies de miel & bien peuplées, elles meurent en ſe traînant à la por-

te de leurs ruches ; parce que les poux les sucent, & elles en paroissent bien plus petites à cause de leur maigreur.

Il n'y a pas d'autre remede ; que d'arroser les raïons avec de l'eau-de-vie, & les enfumer deux ou trois jours de suite environ pendant deux minutes à chaque fois.

Les punaises sont aussi des petits insectes rouges qu'on voit par bande aux païs chauds, & qui se jettent dans les ruches, mangent la provision & font déserter les mouches. Il faut en user comme pour les araignées ou pour les poux ; ou bien simplement leur abandonner une vieille ruche dont vous aurez retiré tout l'ouvrage, à la reserve de quelque mauvais morceau qui les attirera toutes, & vous les noyerez.

Il faut aussi avoir soin de tuer ou d'écarter des ruches le plus que l'on pourra tous les insectes, oiseaux & generalement tous les animaux, comme les hirondéles qui les prennent en volant & les portent à leurs petits ; les crapaux qui vont souvent se reposer à l'abri des ruches où ils prennent les mouches, ou les dégoûtent & les éloignent par leur saleté : & en un mot tenir les ruches & les environs extrémement propres.

Maladies des Mouches à miel.

Le *flux de ventre* est ordinaire aux mouches au Printemps, à cause du changement d'air, & de nourriture : elles se vuident à l'entrée de la ruche & on en trouve quantité de mortes qui ont le ventre petit & fort retreci.

Remede. Prenez une demi-livre de sucre, autant de bon miel, une chopine de bon vin rouge & environ un quarteron de fine fleur de féve ; le tout mêlé ensemble que vous leur donnerez sur une assiette.

La paresse vient ou de la foiblesse des mouches qui ont souffert la faim ou le froid pendant l'hyver, ou de leur mauvaise situation, ou enfin de la ruche même qui les dégoûte parce qu'elle est trop grande, trop mal faite ou de matieres qui ne leur convient pas.

On connoît ce mal, 1°. à la legereté de la ruche qui n'est pas garnie de miel ; 2°. par le nombre & la vigueur dès mouches qui vont aux champs d'où elles reviennent presque sans charge ; 3°. elles sortent & rentrent en hesitant & presque sans faire de bruit.

Remede. Donnez d'abord à ces paresseuses une demi-livre de miel, autant de sucre en poudre, & un verre d'eau-de-vie, le tout mêlé ensemble dans un plat élevé à la hauteur des raïons. Après l'hyver enfumez-les avec thin, romarin & vieux linge, pour changer le mauvais goût ou la mauvaise odeur de la ruche ; & changez-les d'exposition : si après cela elles continuënt dans leur paresse, au commencement de Juin, mettez-les dans une ruche plus petite.

L'engourdissement est un diminutif de paresse, qui prend aux mouches lorsque l'hyver a été trop fort : ou que s'étant rendues grosses & pesantes à force de manger, elles restent dans leur ruche au lieu d'aller aux champs.

Quand donc vous ne voyez pas assez de mouvement au Printemps dans une ruche forte en miel & en mouches, il faut l'enfumer, rogner le bout des raïons & les arroser avec de l'eau-de-vie mêlée de sucre en poudre : cela les reveille & les met dans le train ordinaire.

La *Rougeole* eſt une eſpece de miel ſauvage ou matiere rouge épaiſſe, plus amere que douce, qui n'emplit jamais que la moitié des raïons, & qui devient enſuite jaunâtre, ſe corrompt & engendre des vers.

En coupant les raïons, ou en ſondant la ruche avec une halêne, on connoît s'il y a de la rougeole : s'il n'y en a qu'au bas de la ruche, il faut avoir grand ſoin de tirer tout ce vilain miel ; s'il y en a dans le haut de la ruche, il faut que la ruche ſoit percée par le haut pour l'en tirer, ſinon il faut les changer de panier en Juin.

Degoût & déſertion. Quand on n'a point ſçû les prévenir, tout ce qu'on peut faire de mieux, c'eſt de faire paſſer le reſte de vos mouches dans le plus foible eſſain que vous ayez, après l'avoir enfumé pour le rendre plus ſociable ; & tirer enſuite tout ce qui reſte de raïons dans l'ancienne ruche.

Moiſiſſure. Elle vient quand le tablier retient l'eau, ou que la pluye, le brouillard ou l'humidité de l'air peuvent atteindre les raïons. Quand vous en trouverez de gâtez, il faut couper tout ce qui eſt corrompu, frotter avec un linge l'endroit de la ruche qui paroît moiſi : & donner du jour à la ruche, en l'élevant ſur des petits morceaux de thuile ou de planche, afin que l'air deſſeche & emporte l'humidité.

De la piquure des mouches à miel.

Pour ramaſſer les eſſains & travailler aux ruches, on a coûtume d'avoir des gants aux mains, un capuchon ou chapperon ſur la tête avec un maſque de toile de crin bien éloigné du viſage, pour voir clair à ſon ouvrage ſans craindre l'aiguillon.

Si on eſt piqué, il faut à l'inſtant arracher le piqueron, preſſer la playe pour en faire ſortir une petite eau rouſſe qui eſt le venin de la mouche, & qui brûle & fait enfler la peau ; & y appliquer de la terre graſſe détrempée avec un peu de ſalive.

En viſitant les Abeilles il faut les laiſſer voltiger librement ; & quand vous y touchez, le faire doucement & imperceptiblement ; & elles ne vous piqueront pas.

Pour voir travailler les Abeilles dans leurs Ruches.

L'Economie de ce petit peuple eſt admirable à voir : Quelques curieux ont prétendu ſe donner la ſatisfaction de pénetrer juſques dans l'interieur de leur ménage, en ſe ſervant des ruches de verre, mais ils n'y ont pû rien voir, parce que les raïons oppoſez bouchent la lumiere ; joint à cela, que les mouches ne s'y plaiſent point. Ainſi pour avoir le plaiſir de les voir travailler dans leurs ruches, il faut en prendre une, la mettre dans le jardin, l'embouchure en haut, & la couvrir d'une forte toile capable d'empêcher la pluie & l'humidité de la nuit d'y pénétrer ; il faut pourtant toûjours que l'entrée ſoit libre aux Abeilles. Quand vous voudrez les y voir travailler, avant le Soleil couchant, vous ſouleverez un peu cette toile & verrez les Abeilles chargées, demeurer tranquilles ſur les raïons, pendant que les autres viennent ôter leurs charges & les vont porter & travailler ſuivant leur ſcience naturelle. Quoique toute la ruche ſoit toûjours en mouvement, l'ouvrage ne ſe fait pourtant pas aſſez vîte pour qu'il avance à vûë d'œil : le progrès n'en eſt pas plus ſenſible que le cours de l'ombre d'une aiguille de Cadran.

Si quelque curieux veut avoir quelque ruche de verre pour l'ornement, comme quelques-uns en ont à Paris, où on en voit de placées entre deux fenêtres; il faut préserver ces ruches des maladies qui ont coûtume de les y attaquer, à cause que le verre est froid & humide l'hyver : Pour cela, il faut depuis la Toussaint jusqu'au mois d'Avril, tenir la ruche enfermée dans un endroit où on fasse du feu tous les jours, ensorte que l'eau n'y gèle point que la ruche porte juste sur une planche de bois bien unie, pour que les mouches ne puissent pas sortir; & y remettre exactement le couvercle de bois qui la couvre : par ce moïen on pourra les voir travailler jour & nuit.

Ou bien pour mieux faire ayez une ruche à panneaux de vitre montez sur du bois : car le verre seul est trop chaud l'esté & trop froid l'hyver, & il fatigue & rebutte les Abeilles qui n'y sçavent monter qu'à peine. Il faut que cette ruche de bois & de verre soit quarrée, large en bas d'un pied & demi; qu'il y aït quatre panneaux ou volets à chaque face, posez à differentes hauteurs, afin de mieux voir par toute la ruche, qui allant un peu en retrecissant par le haut se terminera en forme de Pavillon ou de Dome selon le goût. Il faut peindre le bois en verd, rouge ou bleu, pour qu'il ne travaille point : il faut aussi que l'ouvrier fasse plusieurs crans ou dentelures au-dedans de la ruche afin que les mouches montent & descendent plus facilement; y croiser plusieurs bâtons : & tenir toûjours la ruche couverte d'un paillasson, pour parer aux mouches le grand chaud & le grand froid.

Comment les Grecs gouvernent leurs Abeilles.

Il y a ci-devant, une figure des ruches à la Greque. Elles sont faites de saule ou d'osier, comme un de nos paniers médiocres, larges par haut, étroites par bas, & plâtrées de bouë ou de terre par dedans & par dehors : On les place l'extrémité la plus large en haut, & ce haut est couvert de cinq ou six petites planches qui sont aussi plâtrées de terre en haut; avec un petit toit de paille pour les défendre du mauvais temps. Les Abeilles attachent leurs raïons à ces planches; & ainsi quand les Grecs veulent tailler leurs ruches, ils n'ont qu'à tirer ces planches sans briser le reste, ce qui est fort facile. Ils les partagènt pour les accroître au Printemps; c'est-à-dire, au mois de Mars & d'Avril jusqu'au commencement de May : Premierement, en séparant avec un coûteau les planches où les raïons sont attachez avec les Abeilles; & ainsi en ôtant les premiers raïons & les Abeilles ensemble sur chaque côté, ils les mettent dans une autre ruche, dans le même ordre qu'ils les ont ôtées, jusques à ce qu'ils les ayent partagées également : Après cela lorsqu'ils les ont racommodées avec les planches & les plâtras, ils mettent une ruche neuve en la place de la vieille, & la vieille en quelque autre endroit : Tout cela se fait sur le milieu du jour, pendant que la plûpart des Abeilles sont en campagne, ensorte qu'à leur retour elles se partagent d'elles-mêmes dans les paniers. Par-là on a l'adresse de les empêcher de se mettre en Essain & de s'envoler. On ôte le miel au mois d'Août, ce qu'on fait encore en plein jour pendant qu'elles sont en campagne : on prend les raïons, comme auparavant, c'est-à-dire, en commençant à chaque extrémité & autour, & n'y en laissant au milieu que ce qu'il en faut pour nourrir les Abeilles pendant l'hyver.

Celles qui étoient dans les raïons enlevez, se rassemblent dans la ruche, qu'on recouvre de nouvelles planches enduites de terre.

Ruche Indienne.

Les Indiens ont des Abeilles privées ; & ils creusent des troncs d'arbres pour leur servir de ruches : ils posent sur un ais les deux bouts de ce tronc après l'avoir scié bien uniment ; ils y laissent un trou dans le bas, afin qu'elles puissent entrer & sortir, & le haut est couvert d'un autre ais qui bouche fort juste.

A qui les Abeilles appartiennent.

Il faut sur-tout être bien attentif à la sortie des essains ; car pour sçavoir à qui en seront les Abeilles, on n'en juge pas comme des autres biens ; si-tôt qu'une chose m'a appartenu, elle ne peut plus cesser d'être à moi sans mon fait ; les Loix sont differentes pour les mouches à miel : elles n'ont d'autre Maître que celui qui les a actuellement en sa possession, parce qu'étant d'un naturel sauvage, on n'en est le maître qu'en les tenant. Celles qui se seront attachées à une branche de mon arbre ou qui se seront établies dans son tronc, ne sont pas plus à moi que l'oiseau qui auroit fait son nid à ce même arbre : en sorte que toute autre personne peut les y venir prendre ou enlever leurs raïons, & tout sera de bonne prise : je n'avois que le droit d'empêcher qu'on n'entrât sur mon fond. De même les essains qui seront sortis de mes ruches, vieux ou jeunes, ne sont à moi qu'autant que je ne les ai point perdu de vûe & que je peux aisément les prendre ; autrement si je les ai une fois perdu de vûë, ou s'il m'est impossible ou même difficile de les prendre quoique je les voïe toûjours, ils appartiendront à celui qui s'en sera emparé plûtôt que moi, fut-ce sur mon propre heritage ; au point qu'il ne me suffiroit pas de les avoir mis hors d'état de m'échapper en blessant le Roy ou autrement ; la raison qu'en rendent les Loix, est, que ce n'est pas l'intention ni l'esperance, quelque apparentes & suivies qu'elles soient ; ce n'est que la prise & la détention actuelles qui nous rendent propriétaires & maîtres de tout animal d'une nature sauvage, comme le sont constament les Abeilles ; C'est pourquoi on ne peut trop veiller sur leur inclination coureuse & vagabonde.

Droit d'Aboilage.

L'*Aboilage* ou *Abeillage*, est un droit que les Seigneurs Châtelains ont en plusieurs lieux, de prendre seuls les Abeilles qui se trouvent dans les forêts dépendantes de leur Seigneurie.

De la Resurrection des Abeilles, & comment on en fait par art.

Comme la nature est également impénétrable & inépuisable dans ses productions, ce que je vais dire après d'autres, sur la production des merveilleux insectes qui font la cire & le miel, n'a rien d'impossible & peut aider à faire des découvertes. Quelques-uns tiennent qu'on peut faire des Abeilles par art, & qu'il n'y a qu'à tuer un Bœuf l'Eté, l'enfermer dans une chambre basse bien close, l'y laisser pourrir dans son cuir, & qu'au bout de quarante cinq jours il en sortira une infinité d'Abeilles.

D'autres assûrent que les mouches à miel mortes depuis trois jours, résuscitent en les mettant dans un lieu chaud; de même que, selon eux, une mouche commune, morte même depuis long-temps, mise sur de la cendre tiede couverte de sel, reprend vie & s'envole.

D'autres encore disent, qu'il faut pour cela les garder dans du miel fondu, & au Printemps les laver dans de l'eau tiéde, les mettre sur des linceuls étendus sur des tables d'osier, avec un petit feu dessous, fait de bouze de Vache séche, ou de mottes de Tanneurs, comme on fait au Grand-Caire en Egypte, pour faire éclore les Poussins sans Poule.

Ce qu'il y a de certain, c'est qu'on les garde dans le miel, douze ou treize mois aussi saines par dedans & par dehors; que si elles venoient de mourir dans le moment: Il est certain aussi qu'on fait éclôre des œufs sur un fourneau ainsi on pourroit peut-être pousser plus loin la progression au sujet de l'Abeille.

ARTICLE V.

De la taille des mouches, & de la recolte du miel & de la cire.

Cet article, quoique le plus court du Chapitre, est pourtant le plus utile; car on n'a des Abeilles que pour en tirer de la cire & du miel; elles ne travaillent elles-mêmes que pour en donner, elles ne font des essains que pour la même fin; elles les chassent ou les retiennent, conservent ou détruisent leurs couvains, selon l'ouvrage qu'elles ont à faire; & c'est à l'utilité de l'homme seul, que ce nombre infini de petits peuples sacrifient jusqu'à leurs propres races.

I.

De la taille des ruches.

Tailler, *Châtrer* ou *Couper* les mouches, c'est leur ôter le miel & la cire qu'elles ont fait, en tout ou partie; on se sert pour cela de coûteaux recourbez.

Pourquoi on les taille.

On taille pour plusieurs raisons. 1°. Pour avoir le miel & la cire.

2°. Outre ce profit: comme la taille ne se fait régulierement qu'aux paniers forts & pleins, l'abondance rendroit les mouches fainéantes, & elles se laisseroient piller par les plus vigoureuses qui sont faites au travail; c'est pourquoi un panier n'est jamais bon deux années de suite, le travail & l'abondance abâtardissent les mouches.

3°. Quand elles ont été taillées elles vont aux champs avec plus d'ardeur, pour remplacer ce qui a été enlevé; elles épargnent leurs provisions, elles sont plus attentives & plus courageuses contre les Larronnesses, & elles font un second couvain plus vîte, parce qu'elles jugent qu'elles ont besoin de jeunes mouches pour les aider, & parce que l'ouvrage neuf qu'elles ont, est plus propre aux couvains que le vieux.

4°. On coupe dans les ruches tout ce qui est noir & gâté par l'humidité de l'hyver ou autrement: la cire qui est telle, est abandonnée des mouches, elles n'y mettent rien, & elle n'est bonne que pour engendrer ou nicher des vers & des papillons.

5°. En taillant, on voit ce qui manque aux paniers ; la fumée dont on se sert pour calmer & écarter les mouches, dissipe l'humidité, les rend plus vigoureuses, & en même temps on voit par la force du couvain si l'on aura besoin de beaucoup de ruches.

Temps & Manœuvre de la taille.

On taille ordinairement les ruches vers la mi-Mars, & au mois de Septembre. La taille de Mars ne se fait que par précaution dans les païs où la recolte du miel & de la cire se fait en d'autres mois : comme nous le dirons ci-après.

Pour tailler il faut ; 1o. choisir un beau jour sans froid & sans pluie.

2°. Se mettre à l'œuvre sur le midi, parce qu'à cette heure la plûpart des mouches étant en campagne, le peu qui reste à la ruche n'est point capable d'empêcher qu'on ne les châtre. En Eté c'est de grand matin ou le soir qu'on se met à cet ouvrage.

3°. Que celui qui le fait ait eu la précaution de se bien ganter, & de se couvrir d'un capuchon de toile qui descendra jusqu'à sa ceinture ; & aura des yeux de verre pour pouvoir travailler sûrement & facilement ; il y en a qui se frottent de jus de mélisse ou de vinaigre, pour empêcher les piquures des Abeilles : d'autres mettent un masque de toile de crin, qui avance & s'éloigne assez du visage pour que l'aiguillon des mouches n'y puisse pas atteindre.

4°. Celui qui châtre enfumera les ruches sur lesquelles il travaillera, tant pour faire resserrer ou dissiper les mouches, que pour les rendre plus vigoureuses & dissiper l'humidité de leur demeure : Pour cela il aura auprès de lui un pot de terre, dans lequel avec un peu de feu, il fera fumer un toupillon de vieux linge, ou un peu de foin, pressé le plus qu'il pourra, afin qu'il brûle plus long-temps. Il ne faut point se servir de paille, parce qu'elle donne un mauvais goût au miel. Celui qui taille fera aller la fumée sous le panier, dès qu'il le soulévera ; & il la fera couler tout autour de lui, afin de n'être point importuné par les mouches.

Quand on taille au mois de Février ou de Mars, pour faire retirer les mouches & les couper plus commodement, il n'y a qu'à renverser le soir sur le côté les ruches que vous voulez tailler ; & allez le faire le lendemain de grand matin, vous les trouverez retirées au haut de la ruche & engourdies de froid : on en perd moins de cette façon que par la fumée.

5°. Il aura son coûteau recourbé bien préparé ; & un petit pot plein d'eau à côté de lui pour l'y tremper à mesure qu'il coupera, afin que le coûteau taille net.

6°. Il prendra doucement la ruche qu'il voudra châtrer ; & la fumant & amenant à lui petit-à-petit ; si elle n'a point d'ouverture par le haut par où il puisse tailler, il la mettra la bouche en haut dans les bâtons d'une chaise couchée sur terre, ou bien sur un trépied ou selle à cuvier, où il aura attaché deux bottes de paille, comme les Couvreurs en mettent à leurs échelles.

7°. Il mettra sous les ruches qu'il taillera, un gros linge double, pour recevoir ce qui se cassera ou coulera des raïons : cela est toûjours bon, ne fut-ce que pour faire de l'Hydromel ; il ne faut rien perdre.

8°. Il conduira sa taille suivant les regles qui vont être dites à l'article suivant, & selon les differens cas qui ont été prévûs ci-devant, soit pour les hausses, ou pour la qualité des essains, & selon la saison, la quantité de l'ouvrage ou autrement.

Regles de la taille.

1°. Il ne faut pas châtrer les ruches qu'elles ne soient pleines ou à peu-près; autrement on perdroit le miel & le profit que les mouches pourroient faire dans la suite & on les rebuteroit.

2°. Il faut d'abord couper proprement toute la vieille cire, & ne pas prendre le couvain pour le miel. Le couvain est ordinairement sur le devant du panier, & il est facile à connoître, étant couvert d'une pellicule plus brune & plus élevée que celle qui couvre le miel.

3°. Dégarnir plûtôt le derriere de la ruche, que le devant: ne pas découvrir le couvain, & laisser un gâteau de cire contre; autrement il periroit parce que les mouches n'itoient pas.

4°. Il ne faut jamais ôter plus de la moitié du miel de la ruche, excepté dans les païs où elles ont grande abondance de fleurs. On taille fort haut les vieux paniers qu'on veut conserver, pour en ôter le vieil ouvrage. On ne fait que rafraîchir les raïons des ruches qui n'ont pas beaucoup de miel.

On coupe cinq ou six pouces d'ouvrage aux jeunes paniers qui sont pleins; & quand ils ne le sont pas, il n'y faut point tailler, on retarde les essains.

Si les paniers ont éte haussez vers la Saint Jean précedente, on coupera tout l'ouvrage de la hausse, & cinq pouces plus haut s'il n'y a point de couvain: on peut laisser les hausses, si les Ruches sont trop petites.

5°. S'il y a de grosses mouches sauvages qui se soient mêlées avec les autres, on les fera mourir, de peur qu'elles ne fassent périr le reste des mouches: on connoît ces sauvages, par leurs bouteilles qui sont plus grandes que celles des bonnes mouches.

On trouve aussi, sur-tout dans les vieux paniers aux extrémitez des raïons, des trous plus grands & plus profonds, que les autres, & dont l'entrée est ronde & bâtie plus solidement: ce sont les chambres où éclosent & logent les Rois des essains; & il faut par consequent couper & détruire tous les grands trous, pour qu'il n'y ait qu'un Roy.

Et la taille étant faite on remet la ruche en sa place avec la grille si la saison le demande: deux jours après on nettoie tous les petits fragmens de cire & mouches mortes qu'on trouve sur le tablier, & on l'enduit proprement.

II.

Recolte du Miel & la Cire.

Les Anciens la faisoient & disoient qu'il faloit la faire par tout, deux fois par an, au mois de May, & vers le mois d'Octobre; mais à present on la fait plûtôt ou plûtard, selon les lieux & les climats. En Provence on la fait à la fin de Septembre, & l'on coupe la moitié de la cire & du miel: En Champagne c'est à la fin de Juin: Dans l'Isle-de-France au commencement de Juillet: En Normandie au commencement d'Août: En Poitou & Limosin, on

ôte

ôte les hauſſes au commencement d'Octobre, & l'on coupe tout ce qui ſurpaſſe le premier panier : Vers Paris, les Marchands qui n'achettent les ruches que pour en avoir l'ouvrage en faiſant mourir les mouches, choiſiſſent le mois de Septembre, avant qu'elles ayent touché à leurs proviſions. Il faut ſuivre l'uſage du païs où l'on eſt.

En general la récolte du miel ſe fait dans les trois belles ſaiſons ; au Printemps, en Eté, & au commencement de l'Automne ; & cela à meſure que les raïons ſont complets & les paniers bien garnis : les mouches ſe rebutent & ſe fatiguent quand on les vendange avant qu'ils ſoient pleins. La chaleur du climat contribuë beaucoup à avancer l'ouvrage : ainſi dans les Païs chauds ils cueillent le miel & la cire trois fois l'an ; un tiers au Printemps, un autre tiers l'Eté, & autant l'Automne, ſi la ruche ſe trouve pleine de nouveau ; mais cela ſeroit bien difficile dans nos climats temperez : il y a même des gens qui ne veulent pas châtrer leurs mouches paſſé le 15 Août, afin qu'elles ayent du temps pour faire de nouvelles proviſions pour l'hyver.

On ne dépoüille ordinairement les ruches que quand les Abeilles n'ont plus rien à faire, c'eſt-à-dire, quand elles ne font plus qu'un bruit ſourd, qu'elles ſont opiniâtres à chaſſer les Bourdons, & qu'on trouve les Paniers pleins ; alors il ne faut plus attendre, le maître ne feroit qu'y perdre, auſſi-bien que les mouches elles-mêmes qui ſe laiſſeroient piller.

Remarquez qu'il eſt difficile d'avoir dans une même année & d'un même Panier des eſſains & beaucoup de miel ; car les mouches conſomment bien du temps inutilement avant que de chaſſer leurs Eſſains, & outre cela il ne reſte preſque point de mouches dans les ſouches qui s'épuiſent à jetter.

Manieres dont ſe fait cette récolte : Preceptes pour l'avoir bonne.

On la peut faire en quatre manieres. 1°. En faiſant mourir les mouches. 2°. En les changeant de Panier. 3°. En les taillant ſeulement. 4°. En ôtant les hauſſes quand on y en a mis dans la ſaiſon.

On fait mourir les mouches par la fumée de ſoûfre, ou bien on les noye en renverſant la ruche dans l'eau. Il vaut mieux les faire périr par le ſoulfre, ſuppoſé qu'il ſoit à propos ou qu'on veüille les détruire : pour cela on trempe un petit morceau de linge ou d'étoffe dans du ſoûfre qu'on aura fait fondre dans une écuelle de terre ; un morceau de trois doigts en quarré ſuffit : quand il eſt bien enſoûfré, on le met dans une fente qu'on fait au bout d'un bâton ; on met la Ruche à terre ſur un trou, dans lequel on foure ſous la ruche le morceau ſoûfré auquel on a mis le feu, & on l'environne de terre pour empêcher que la fumée ne ſorte. Elle fait mourir les mouches en un moment ; & on ſçait qu'elles ſont mortes, quand en frappant ſur la ruche on n'entend plus de bruit. J'ai déja dit qu'il ne faut point les enfumer avec de la paille, parce qu'elle donne un mauvais goût au miel.

Au reſte, cette maniere impitoyable de recueillir le miel & la cire en détruiſant celles qui l'ont fait & qui peuvent encore en faire d'autre, n'eſt guere en uſage que parmi les Marchands qui ne les achetent que pour avoir leurs dépoüilles : les autres leur laiſſent la vie, en prenant leur bien. Il vaut pourtant mieux, pour l'économie, détruire tout d'un coup celles qui ne ſont pas bonnes, que d'entretenir long-temps de mauvaiſes ou languiſſantes ou

vrieres, comme on le dira à la fin de cet Article.

Quant aux trois autres manieres de recueillir la cire & le miel, sçavoir le changement de paniers, les hauſſes & la taille, j'ai parlé ci-deſſus de toutes ces façons : ainſi il ne reſte ici que quelques avis à donner.

1o. Il faut faire toutes ces operations le plus promptement qu'on peut ; car les mouches qui voyent qu'on veut enlever leur treſor, s'aigriſſent & ſe crevent de miel pour l'emporter avec elles ; ainſi la dépoüille eſt moins riche, & le maître y perd doublement, en ce qu'il recueille moins, & outre cela les mouches périſſent preſque toûjours par la diſſenterie que leur donne le miel qui ſe pourrit dans leur ventre en moins d'un quart d'heure.

2o. Quand on ne ſe défait pas des mouches, il eſt bon de ne les point châtrer qu'elles ne ſoient pleines, & de ne point faire cet ouvrage pendant les grandes chaleurs, parce qu'alors le miel & tout l'ouvrage eſt liquide, on en perd une partie, ou on en détruit une autre ; & les Abeilles qui reſtent ou qui reviennent, s'embourbent & ſe gâtent les aîles ; ce qui eſt ſouvent cauſe que les Rois déſertent avec toute leur ſuite, & on ne les ratrape qu'à grand peine.

3o. Il ne faut pas non plus enlever tout l'ouvrage des paniers qu'on veut conſerver : aux hauſſes, on prend tout ce qui excede la ruche par la taille, on coupe ordinairement l'ouvrage par moitié, & on a toûjours ſoin de ſe regler ſur la ſaiſon plus ou moins avancée, ſur le climat, ſur le nombre & la force des Abeilles, pour ne les pas laiſſer dépourvûës l'hyver.

4o. Il faut mettre les raïons à meſure qu'on les ôte de la ruche, dans des vaſes de terre ou de bois bien propres, & les emporter à la maiſon le plûtôt que l'on peut, afin que les mouches de la ruche ou les voiſines que l'odeur attire, ne viennent pas les piller : par la même raiſon, il faut les mettre à la maiſon dans un endroit bien fermé & bien chaud pour les preſſurer comme nous le dirons ci-après.

5o. Ceux qui veulent avoir beaucoup de miel, en changeant les mouches de panier, doivent empêcher de jetter auparavant, & obſerver ce qui en a été dit ci-devant.

6o. Ceux qui veulent couper la moitié de l'ouvrage, comme on fait ordinairement en taillant pour la récolte, doivent auſſi auparavant hauſſer vers la mi-May les ruches qu'ils ont deſſein de châtrer, & les laiſſer travailler juſqu'au mois d'Août, afin qu'elles puiſſent amaſſer davantage, & elles repareront leurs pertes ſur les fleurs de l'Automne & parmi les bruyeres:par-là on trouvera plus dans un panier que dans quatre, & les mouches paſſeront l'hiver ſans diſette.

7o. Pour ceux qui hauſſent leurs ruches comme les Limoſins, il eſt bon qu'ils le faſſent dès le mois de Juin, leurs mouches jettent peu avant la S. Jean : cela produira trois bons effets. 1o. Leurs ruches hauſſées, jetteront l'année ſuivante de bonne heure dans le mois de May, parce qu'elles auront une grande quantité de mouches qui jetteront dès la premiere ſaiſon. 2o. Ils recueilleront plus dans un panier que dans quatre, parce qu'il y aura plus d'ouvrieres & plus d'émulation. 3o. La bonne proviſion les mettra à couvert des rigueurs de l'hyver.

8o. De même, ceux qui font mourir leurs mouches, doivent marquer les paniers dont ils veulent ſe défaire, & leur donner des hauſſes de ſeize à dix-huit poûces, ſelon leur force, à la mi-May avant qu'ils ayent jetté, puis

les laiſſer travailler juſqu'à la mi-Septembre, & les tuer alors ; on y trouvera juſqu'à quatre-vingt ou cent livres de miel, & de la cire à proportion : il ſeroit trop difficile, comme je l'ai dit, d'avoir dans la même année des eſſains & beaucoup de miel du même panier.

90. C'eſt lors de la récolte que l'on fait mourir les mouches languiſſantes ou mauvaiſes, comme il a été expliqué ci-deſſus.

Manieres de quelques pays étrangers pour dépoüiller les ruches.

En Italie ils ont beaucoup de ruches à trois faces, & ouvertes en-deſſus. Lorſqu'on veut tirer le miel, on leve le couvercle, on bouche le trou qui eſt au bas de la ruche ; on fait de la fumée deſſous pour en chaſſer les mouches, & avoir par ce moyen le temps de faire la récolte du miel qu'on tire entierement ou en partie, ſelon qu'on le juge à propos. Cela fait, on raccommode la ruche comme elle étoit auparavant, puis on l'expoſe au midi, & la chaleur excite les Abeilles à recommencer leur ouvrage.

On en agit de même, lorſque les ruches ſont quarrées ou rondes, & qu'il y a un couvercle par-deſſus.

Les peuples des environs de Gironne & de Mantouë, châtrent leurs mouches de cette maniere. Ils commencent par ôter le couvercle du panier, enſuite ils prennent un ſac dont ils enveloppent le haut de la ruche par la bouche, ils l'attachent bien, puis enfumant les mouches par-deſſous, elles montent toutes dans le ſac qu'on lie auſſi-tôt, & on les laiſſe à terre pendant qu'on tire le miel du panier, ſans crainte d'être piqué : cela fait, on remet le couvercle de la ruche, on y attache le ſac à l'entrée, & les mouches s'y remettent & travaillent tout de nouveau.

Ces mêmes peuples ſe ſervent d'un autre moyen qui paroît meilleur : on ſuppoſe que ce ſoit un panier rempli de vieilles mouches ; on met tout proche un autre panier vuide, c'eſt en plein jour que cela ſe doit faire, & ſur la fin de Juin ou de Juillet : ce panier doit avoir été parfumé d'herbes odoriferantes, puis on ſoigne de laiſſer au couvercle un trou large comme la main & en rond, afin que les mouches y entrent lorſqu'elles auront empli la ruche où elles travaillent juſqu'en haut & à plus de moitié. Enſuite on leve celui qui eſt plein au commencement de Septembre, bouchant le trou du panier qui eſt deſſous : cela fait, il n'y a plus de mouches à craindre, & on tire tout à l'aiſe le miel qui y eſt ; on fait la même choſe aux Abeilles qu'on a châtrées en May ou Juin, parce qu'ayant une grande abondance de fleurs en cette ſaiſon, elles empliſſent également le panier de deſſus & celui de deſſous ; on tient même que les eſſains nouveaux quittent leurs meres, & s'y arrêtent ſans aller chercher d'autres gîtes.

On en agit encore autrement en d'autres endroits : les uns coupent par-deſſous une partie des raïons, y en laiſſant néanmoins aſſez pour entretenir les Abeilles.

Il y en a d'autres qui prennent tout ce qu'il y a de meilleur dans la ruche, environ vers le commencement d'Août, après avoir chaſſé les Abeilles, puis ils les y remettent, & les mouches recommencent à travailler comme auparavant : c'eſt ainſi qu'on le pratique dans la Lorraine, & les habitans de ce païs appellent ce travail, *traverſer.*

Quelques-uns d'entre eux ſuivent une méthode plus groſſiére; ils rompent tous les rayons qu'ils font tomber dans quelque vaiſſeau, après avoir fait mourir les mouches avec de la fumée de ſoulfre, de foin ou de paille : c'eſt ainſi que les peuples du Luxembourg en agiſſent ; mais c'eſt à proprement parler, couper un arbre pour en avoir le fruit.

Pour revenir à la pratique des Lorrains, lorſqu'ils veulent faire la récolte du miel, on creuſe autant de foſſes d'un pied de large, & d'un pied & demi de profondeur, qu'on a de paniers ; on met les ruches le bas en haut ſur le ſoir, & on les y laiſſe ainſi paſſer la nuit, la fraîcheur ralentit beaucoup les abeilles ; le lendemain de bon matin on ajuſte un panier vuide ſur chaque panier plein, enſorte que les embouchures ſe rapportent, & on les environne d'une toile qui empêche les mouches de ſortir ; il y en a qui font cette jonction des ruches dès le ſoir : le matin venu, on frappe doucement avec deux bâtons ſur la ruche d'en-bas l'eſpace d'un quart-d'heure ; le bruit & le mouvement que cela excite dans la ruche, fait monter les mouches dans le panier de deſſus qu'on ferme avec la même toile, pour les porter dans un lieu accoûtumé pour y paſſer l'Eté, pendant qu'on tire tout le miel des paniers.

III.

Du Miel.

Les rayons étant ôtez de la ruche & apportez à la maiſon le plutôt que l'on peut, il faut, 1°. Les y mettre dans un lieu qui ſoit non-ſeulement frais, mais encore ſecret & bien fermé, enſorte que les mouches qui s'acharneroient à ravoir leur bien, n'y puiſſent point du tout entrer ; car ſi elles y avoient la moindre entrée, il ſeroit impoſſible d'y travailler ; elles piqueroient cruellement les ouvriers ou leur perdroient les yeux, & quelque ſoin que vous puiſſiez prendre à boucher les portes & les fenêtres, elles conſommeroient tout votre miel en très-peu de temps. Malgré la bonté de la clôture de ce lieu il eſt toujours bon d'y faire continuellement en-dedans & tout autour en dehors, de la fumée avec du vieux linge ou du foin moüillé, pour empêcher les abeilles d'en approcher.

2°. Si on a chaſſé les mouches des paniers, & qu'on apporte dans le laboratoire les ruches pleines d'ouvrage pour l'y façonner, il faut les mettre auſſi-tôt ſur la fumée de ſoulfre pour tuer les mouches qui pourroient y être reſtées, elles piqueroient les ouvriers en maniant les rayons.

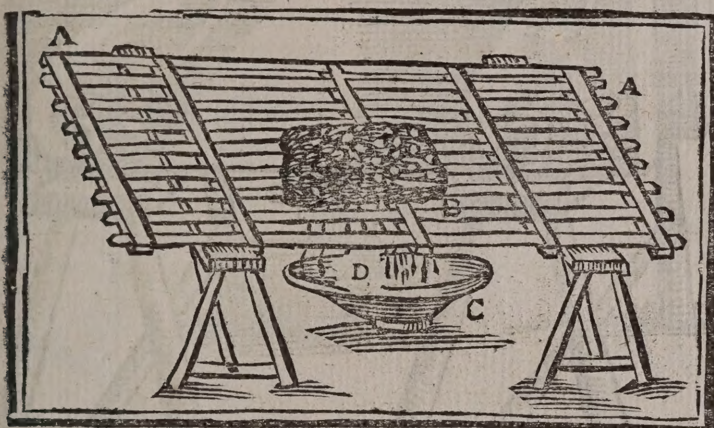
3°. Si on fait la récolte avant la fin de Septembre, on trouvera du couvain dans les ruches : il faut le mettre à part ; car il ſe convertit en une eau blanchâtre qui donneroit mauvais goût au miel, l'empêcheroit de durcir & en diminueroit le prix : il faut auſſi ôter ſoigneuſement le miel bâtard ou rougeole ; il fait tourner le miel ou le corrompt. On peut fondre avec la cire tous ces rayons où il y aura du couvain, ou du miel ſauvage.

4°. Avant de preſſurer le miel, on doit éplucher ſoigneuſement les gâteaux, en ôter toutes les ordures, les mouches, la vieille cire, les vers, les papillons, ſinon le miel ſe gâteroit ou diminueroit notablement.

5°. Cela fait, on tire le miel des gâteaux de trois façons différentes qui font autant d'eſpéces différentes de miel.

Miel-vierge ou miel-blanc, premier miel.

La premiére eſt celle du *miel-vierge* : c'eſt comme le vin de mere-goute, c'eſt-à-dire, que c'eſt le miel qui coule de lui-même ſans expreſſion & ſans feu, des gâteaux nouvellement tirez qu'on poſe tout chauds (après les avoir rompus ou coupez) ſur une petite claie d'ozier ou ſur une nappe ſuſpenduë par les quatre coins, ſous laquelle on met un vaiſſeau bien propre pour recevoir le miel. Voici la figure de la claie.



A. *Claie d'ozier.* B. *Gâteau de miel rompu.* C. *Vaiſſeau pour recevoir le miel.* D. *Le miel qui diſtille.*

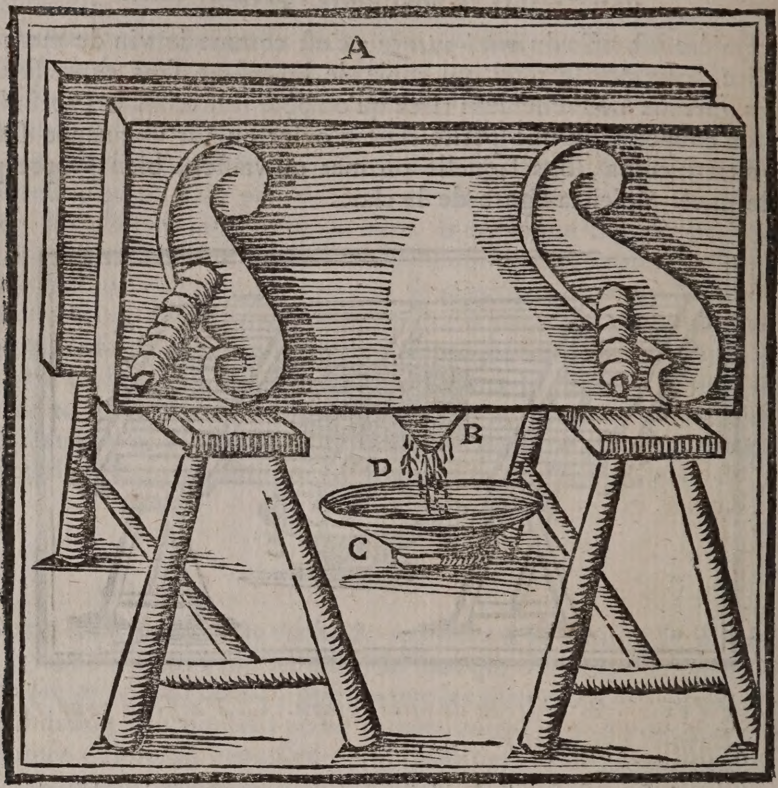
Il y en a qui ſans ſe ſervir de claie ni de nappe pour tirer le miel-vierge, & ſans en rompre les gâteaux, les mettent tout chauds les uns contre les autres debout dans un panier, ſur une poële dans un lieu fort chaud ; on égratigne ſeulement un peu les rayons, afin que le miel coule plus promptement.

Le miel-vierge eſt incomparablement meilleur & plus délicat que les autres : on le met dans des pots de terre bien propres & verniſſez ; il devient fort dur, & il eſt preſque toujours blanc. Celui de Languedoc, & particuliérement celui de Corbiere près Narbonne eſt le plus eſtimé.

Après que le miel-vierge a coulé, on peut encore tirer du miel blanc des gâteaux d'où il vient, en les mettant ſeuls légérement en preſſe ; mais comme il s'y mêle toujours un peu de cire, ce ſecond miel, quoique blanc, n'eſt pas ſi bon à beaucoup-près que le miel-vierge, & il ſent la cire.

Second Miel.

Le ſecond miel ſe tire par la preſſe ſans feu, & il eſt plus épais que le premier. La ſeconde maniere de tirer le miel eſt donc de prendre les gâteaux tout chauds & bien épluchez ; on en remplit des petits ſacs de toile claire, ronds & pointus comme des chauſſes à hipocras ; on les met dans une preſſe & on en exprime le miel qui tombe dans un vaiſſeau mis pour cela ſous la preſſe ; en voici la figure.



A. *Presse.* B. *Bout du sac qui est en Presse.* C. *Vaisseau recevant le Miel.* D. *Miel distillant.*

Les pots de terre ou autres dans lesquels vous mettrez ce second miel, seront placez dans un lieu propre & sec. On les y laissera découverts pendant quelque temps, jusqu'à ce que le miel ait fermenté : il se purifie & s'éclaircit en poussant en dehors une écume qu'on aura soin d'ôter avec une cuilliere propre ; & quand toute l'écume sera dehors, on couvrira les pots ; il n'y faut que du papier.

Troisiéme Miel.

La troisiéme maniere de tirer le miel, donne celui qui est le moins estimé. On ramasse tous les gâteaux vieux ou nouveaux, même ceux qui ont donné le miel-vierge & les couvains : on jette tout cela dans une chaudiere avec un pot d'eau, qu'on fait tiédir sur le feu en remuant toujours : quand ils sont tiédes, on en emplit des petits sacs, & on les pressure comme je viens de le dire du second miel.

Il ne faut pas faire trop chauffer le miel, car il deviendroit noir & de mauvais goût ; & outre cela il s'y mêleroit de la cire, ce qui feroit une double perte, parce que la livre de cire vaut toujours beaucoup plus que celle de miel.



Arte mea pereo Protheus satis que bimestris. In filo, tumulus sit mihi Seta tibi.

Il ne faut pas non plus mettre beaucoup d'eau pour chauffer le miel, il en eſt bien moins bon à proportion.

Quand on n'a point de preſſe, on ſe ſert du preſſoir : chaque Pays a ſa guiſe ; & il y en a où on ne fait que deux ſortes de miel, le vierge & celui qu'on exprime des gâteaux chauffez dans l'eau : le premier eſt blanc & le ſecond eſt jaune.

Plutôt on peut tirer le miel, meilleur il eſt, & plus on en tire. La chaleur du lieu où on le travaille, contribuë auſſi à la quantité.

Le miel commun eſt jaune, & il vient des deux dernieres manieres de le tirer : il emporte toujours un peu de cire ; & comme il a paſſé par le feu, du moins par la preſſe, & qu'il n'eſt pas ſi nouveau que le blanc qui eſt preſque toujours miel-vierge, il eſt plus âcre, plus laxatif & plus déterſif que le blanc ; c'eſt pourquoi on l'employe dans les lavemens & pour les remédes extérieurs.

Le miel blanc vaut ordinairement le double du commun ou jaune ; & celui de Narbonne vaut à Paris quatre fois plus.

Le miel blanc ſe fait aux environs de Paris, des rayons des jeunes Eſſains de l'année qu'on tire ſans feu.

Choix du Miel.

On doit le choiſir épais, grenu, clair, noûveau, tranſparent, lourd, qui file, d'une odeur douce, agréable, un peu aromatique & d'un goût doux & piquant ; celui qui ſurnage eſt le moindre.

Entre les blancs, celui de Narbonne eſt le plus délicieux à cauſe de la chaleur & de la quantité de romarin qu'il y a dans le païs ; quand il eſt pur, il eſt auſſi dur que du ſucre candi. Quant au miel commun, celui de Champagne paſſe pour le meilleur des jaunes, à cauſe qu'en géneral le Terroir y eſt ſec & les herbes fines & aromatiques. Celui de Mingrelie eſt excellent, parce qu'il y croît force méliſſe. Celui de Sardaigne eſt amer, & celui d'Eſpagne a le goût du genêt.

Le miel fait au Printemps eſt plus eſtimé que celui qui a été fait en Eté ; & celui de l'Eté plus que celui de l'Automne, à cauſe de la force des fleurs.

Il faut préférer le blanc ou le pâle au plus foncé ; celui qui écume un peu en boüillant, à celui qui écume beaucoup ; l'âcre doux à celui qui n'a que de la douceur ; enfin le miel d'une médiocre odeur, à celui d'une odeur trop ſenſible, ce dernier étant d'ordinaire ſophiſtiqué par le thin ou autres herbes qu'on y mêle.

Uſages du Miel.

Il eſt d'un grand uſage non-ſeulement en alimens, mais encore en boiſſons, ſoit hidromel vineux, hidromel commun, ou ſimple eau miellée, comme nous l'expliquerons ailleurs : le miel ſert encore beaucoup en médecine. Autrefois on l'employoit par-tout au lieu de ſucre, qu'on ne connoiſſoit pas encore : bien des ménagéres en mettent encore actuellement dans leurs confitures communes, pour épargner le ſucre.

I V.

De la Cire.

Le miel étant preſſé & coulé, la cire & le marc reſtent dans les ſacs.

Pour avoir de la cire & la ſéparer d'avec le marc, vous mettrez le tout dans un chaudron avec une quantité ſuffiſante d'eau claire que vous ferez boüillir à petit feu en remuant avec un bâton ; vous pouvez augmenter le feu peu-à-peu, de peur que la cire ne ſe brûle : vous jetterez le tout tout chaud dans les mêmes ſacs qui auront ſervi à tirer le miel, & vous preſſurerez la cire de même, elle paſſera à travers des ſacs & tombera dans les vaiſſeaux où vous aurez mis un peu d'eau, pour qu'elle ne s'y attache point ; vous pouvez jetter de temps en temps de l'eau boüillante ſur le ſac, pour en exprimer davantage de cire : quand il n'en ſortira plus rien, vous en remettrez d'autre deſſus le feu, & ſur le marc de la premiere tirée ; la cire ne s'en exprimera que mieux.

On raſſemble toute la cire dans les vaiſſeaux où elle eſt tombée, & on la refond dans un Chaudron avec de l'eau : on l'écume lorſqu'elle boût ; & après qu'elle a bien boüilli & qu'on l'a bien écumée, on la jette dans un autre vaiſſeau où il y a auſſi un peu d'eau, de peur qu'elle ne s'attache au fond : on la met dans quelque endroit ſec, & hors de la portée des rats ; on l'y laiſſe refroidir à loiſir, & on jette l'eau qui étoit dans le vaiſſeau : s'il ſe trouve de l'ordure dans le fond ou ailleurs, on la ſéparera avec le dos d'un coûteau.

En retirant la cire de deſſus le feu, après qu'on l'a fonduë pour la ſeconde fois, il faut la faire couler dans des baſſins de la grandeur dont on veut que ſoient les pains de cire : on en peut faire d'un poids conſidérable, & on en a vû péſant juſqu'à deux & trois cens livres ; quand les pains ſont bien gros, la cire eſt bien meilleure, & ſe vend trois ſols par livre plus que les petits pains que font d'ordinaire les Païſans ; la raiſon eſt que l'on donne aux petits pains le feu trop âpre, ce qui deſſéche la cire & fait qu'elle dure & éclaire moins, & ne blanchit pas ſi facilement : ainſi tout le ſecret pour faire de bonne cire, eſt de ne la point laiſſer cuire trop & la bien écumer. Il faut y jetter beaucoup d'eau, & faire refondre le marc, plutôt trois ou quatre fois que de la faire trop chauffer tout d'un coup. Quand elle eſt repoſée & refroidie, il faut en ôter avec un coûteau le ſédiment qu'on appelle le pied de la cire ; c'eſt-à-dire, les ordures échappées à travers de la toile ou des trous du preſſoir. Les ordures qui reſtent dans les ſacs après que la cire en a été tirée par la preſſe, s'appellent marc de mouches, & ſert pour les foulures de nerfs & pour les chevaux.

Uſages & choix de la Cire.

Elle eſt d'une grande conſommation, ſur-tout dans les païs chauds, comme en Eſpagne, au Perou, au Mexique, où les lumiéres de ſuif ſont trop coulantes & hors d'uſage, à cauſe de la chaleur. La cire ſert par-tout à faire des cierges, des flambeaux, de la bougie grande & petite, des figures, des onguents, emplâtres & pommades, &c.

On

On appelle *cire-vierge*, celle qu'on tire ſans qu'elle ait paſſé par le feu. Après la cire-vierge, la meilleure eſt celle qui eſt d'un beau jaune, qui ſent le ſtorax ; qui eſt ductible en ſa ſiccité, & qui ſe peut filer comme le maſtic.

Il y a une autre ſorte de *cire-vierge* proprement dite, qu'on appelle *Propolis* : c'eſt une eſpéce de cire rouge, ou plutôt un maſtic naturel qu'on trouve dans les ruches ; les abeilles s'en ſervent pour en boucher les trous & les fentes ; on tient qu'elles la cueillent ſur le bouleau, ſur le peuplier des Alpes, & la meilleure ſur le peuplier noir.

La cire blanche, de quelque blanchiment qu'elle vienne, blanche, claire, tranſparente, en pains épais, & qui caſſée ſous les dents n'y adhére point & n'ait pas de mauvais goût.

En Amérique on voit des mouches à miel dont la cire eſt noire, & ſe brûle auſſi-bien que l'autre.

Manieres de blanchir la Cire.

On la fait blanchir de différentes manieres : les uns la laiſſent pluſieurs jours au Soleil ou à la roſée, après l'avoir rapée en menuës parties : ou bien, ils la font chauffer avec quantité d'eſprit-de-vin, & la paſſent par le filtre ; & alors elle ſe blanchit tout-à-coup.

La cire grenée ſe blanchit plus facilement que l'autre.

Quelques-uns diſent que pour faire blanchir la cire, il faut la faire boüillir dans de l'eau de mer.

D'autres prennent de la cire jaune, la font fondre avec de l'eau claire dans une chaudiére, la font boüillir, l'écument, la dreſſent dans un linge blanc & clair, la paſſent chaudement à travers pour en ôter les ordures ; enſuite ils la refondent dans le même chaudron, à feu lent : au lieu de ce chaudron on ſe ſervira d'une poële large par le haut. Enſuite il faut prendre une palette de bois, la tremper dans l'eau fraîche, & en même temps la plonger dans la cire fonduë ; cette cire ſe durcira tout autour, & s'attachant à la palette, paroîtra comme une peau mince & diaphane qui ſe ſéparera aiſément de la palette en la replongeant dans l'eau, où la cire reſtera pour achever de l'affermir.

Après cela, remettez pour la ſeconde fois votre cire ſur le feu, & recommencez la même manœuvre qu'auparavant : vous ferêz la même choſe juſqu'à trois fois : il faudra enſuite retirer la cire de l'eau fraîche, l'étendre ſur des claies couvertes de toiles, & l'expoſer au Soleil & à la roſée, qui pénétrans cette cire en feuilles & tranſparente, la feront blanchir en peu de jours.

Il faut prendre garde que le Soleil ne ſoit point trop ardent, car la chaleur exceſſive feroit fondre la cire : on évite cet inconvenient en l'arroſant ſur le midi avec de l'eau fraîche.

Façons des blanchiries de Cire.

Comme la cire blanche n'eſt que de la cire jaune purifiée & blanchie, elle eſt plus ou moins eſtimée ſuivant les divers lieux où l'on a travaillé à ſon blanchiment. On eſtime 1°. Le blanchiment de Château-Gontier, 2°. Celui d'Angers, 3°. Celui du Mans, 4°. Celui de Hollande, 5°. Celui d'Amboiſe, 6°. Celui

de Chaumont près de Troyes, 70. Celui de Roüen, qu'on estime le moins à cause des suifs de boucs, de chévres ou de moutons, dont la cire qui s'y blanchit est toujours mêlée. Les blanchiries nouvelles d'Antony & de Lay près Paris, sont encore estimées.

Les cires qui reçoivent le plus beau blanchiment, sont celles de Brétagne & de Normandie, particuliérement celles du côté du Cottentin. On a observé que dans tous les païs de vignobles où l'on recueille de la cire, il est du tout impossible de la pouvoir blanchir; ces sortes de cires restant toujours grises; ensorte qu'elles ne se vendent & ne s'employent ordinairement qu'en jaune.

On ne travaille à blanchir les cires, que depuis le commencement de May jusqu'à la fin de Septembre.

Le blanchiment de la cire se fait en la réduisant d'abord en petits grains ou parcelles, par le moyen de la fonte & de l'eau fraîche dans laquelle on la jette toute chaude, ou en l'étendant en lames très-minces. Cette cire grenée ou applatie, s'expose à l'air sur des toiles où elle reste jour & nuit; aïant également besoin du Soleil & de la rosée; on la refond ensuite, & on la graine ou applatit & file à plusieurs reprises; la remettant toujours à l'air dans l'entretemps des refontes: & quand elle est bien blanchie, on la fond une derniere fois pour la réduire en petits pains.

Voici comme on fait ces différens ouvrages dans les blanchiries.

L'on prend ordinairement cinq cens livres de cire jaune, que l'on met fondre dans une chaudiere avec deux sceaux d'eau claire, à feu clair, égal & moderé, afin que la cire fonde sans se brûler; on a soin de l'écumer: & quand elle est bien fonduë, écumée de nouveau, & encore toute chaude, on la vuide avec l'eau dans un tonneau de la même grandeur que la chaudiere qu'on couvre bien de quelque toile double, de peur que la cire ne se refroidisse. Deux heures après on peut la tirer du tonneau par le moyen d'un robinet placé à deux doigts au-dessus de la superficie de l'eau; la cire ne se mêlant point avec l'eau & surnageant toujours.

Sous le robinet est placé le *Greloüé*: c'est-à-dire, une espéce de vaisseau de fer blanc, ordinairement de trois pieds de long sur quatre pouces de large & autant de profondeur; au fond duquel sont des petits trous à passer au plus de grosses têtes d'épingles, éloignez les uns des autres environ d'un bon pouce, & placez comme en quinquonge.

Plus bas que le greloüé est le Tour; on nomme ainsi un rouleau ou cylindre de bois d'un pied de diamêtre & de trois pieds de long.

Enfin au-dessous du Tour est une espéce de longue auge de bois ou de plomb, quelquefois aussi de pierre, remplie d'eau fraîche; dans laquelle le rouleau est enfoncé à peu-près à moitié.

Quand on veut gréloner ou grainer la cire, on ouvre le robinet du tonneau, d'où la cire encore liquide passe dans le gréloüé; & tombant ensuite sur le cylindre qui tourne continuellement par le moyen de sa manivelle & de ses tourillons qui posent sur les bords de l'auge, se réduit comme en goûtes de pluïe; ensorte qu'en se figeant par la fraîcheur de l'eau dont l'auge est remplie, elle se met toute en grains à peu-près de la grosseur d'un petit pois.

L'auge doit avoir autant de largeur que le gréloüé ou le tour ont de longueur ; c'eſt-à-dire, environ trois pieds : quant à la longueur, elle doit être de dix à douze pieds, & ſa profondeur d'un pied & demi à deux pieds.

A meſure que la cire ſe graine, on la tire de l'auge avec une fourche de bois ; on la jette dans une manne d'ozier, & on la porte ſur les toiles, où elle eſt étenduë & retournée par deux fois, pour y prendre ſa premiere blancheur.

Après ce léger blanchiment on la fait refondre pour la mettre encore en grains ; puis on la met de nouveau blanchir ſur les toiles, en la retournant encore.

Quand enfin la roſée & le Soleil l'ont parfaitement blanchie, on la fond pour la derniere fois dans de grandes chaudiéres, d'où avec un vaiſſeau de fer blanc on la fait couler ſur une table toute percée de petits enfoncemens ronds, de la forme des pains de cire blanche que les Epiciers-Ciriers vendent ; ayant auparavant mouillé les moules d'eau fraîche & nette, pour qu'on en puiſſe plus facilement retirer la cire : après quoi on l'expoſe encore à l'air ſur les toiles pendant deux jours & deux nuits, pour la rendre plus tranſparente & la faire ſécher.

Autre maniere de blanchir la Cire, en la filant.

On commence par la fondre dans une chaudiére qu'on couvre de quelque toile double ; à feu égal & moderé : étant bien écumée & fonduë, on la laiſſe refroidir, de ſorte néanmoins qu'elle ne ſe fige point, & qu'elle puiſſe couler aiſément pour la filer de la maniere qui ſuit.

Auprès du fourneau où aura fondu la cire, ayez une auge de pierre de cinq à ſix pieds de long ſur trois ou quatre de large, aſſez profonde pour contenir un ou deux muids d'eau, dont vous l'emplirez. A l'extrémité de cette auge, du côté du fourneau, il doit y avoir un rouleau de bois traverſé dans le milieu par un morceau de fer qui poſera dans des entailles faites ſur les deux bords de l'auge, de maniere qu'il y ait moitié du rouleau dans l'eau, & moitié dehors. Cela fait, ayez un baſſin de cuivre, de fer-blanc, bois ou terre, qui puiſſe contenir environ un ſceau & demi ou deux de cire fonduë ; verſez-la dans ce baſſin ; & pour qu'elle puiſſe couler, qu'il y ait à ce baſſin un gros robinet par lequel la cire tombera dans un autre baſſin qui ſera poſé immédiatement deſſus le rouleau de l'auge dont on vient de parler.

Ce ſecond baſſin ſera tout au plus de la même longueur & de la même largeur que le rouleau, & le fond de ce ſecond baſſin ſera percé à petits trous, afin que la cire fonduë qui tombera du baſſin à robinet dans le baſſin criblé, coule de-là directement ſur le rouleau que l'on tournera avec une manivelle, tant que la cire tombera ; cette cire qui ſe file en paſſant ainſi par les trous du baſſin criblé, ſe tourne auſſi en filets autour du rouleau que l'eau humécte, & n'y faiſant que gliſſer, tombe dans l'eau & la remplit.

Il faut prendre garde que les filets ne s'embarraſſent l'un dans l'autre, parce qu'ils feroient un corps trop gros ; & pour prévenir cet inconvenient, on fait chauffer le baſſin criblé avant que de le mettre en place, on rompt les filets qui ſe joignent ; & lorſque l'auge en eſt preſque pleine, on les en tire, on les met dans de grands paniers pour les porter à l'inſtant ſur des toiles éten-

duës exprès, où on les étend adroitement de l'épaiffeur d'environ deux ou trois doigts, en obfervant de les manier légérement & de ne les point trop ferrer entre les mains, de crainte qu'ils ne s'attachent l'un à l'autre.

Si l'eau qui eft dans l'auge venoit à s'échauffer, ce qui arrive d'ordinaire par la chaleur de la cire qui y tombe; il faudroit rafraîchir cette eau en en mêlant de la fraîche; fans cette précaution, les filets fe prendroient l'un à l'autre, & ne feroient plus qu'une maffe qui ne fe blanchiroit point.

La cire ainfi filée, on a des tables de cinq pieds de large, & auffi longues qu'on les fouhaite; on les garnit de faifceaux, afin que la toile qu'on met par-deffus ne pourriffe point, & par-deffus cette toile on met la cire qui eft toute en filets. Ces tables à expofer & blanchir la cire, fe mettent ordinairement dans une cour, un jardin ou autre endroit toujours expofé au grand air. On commence à blanchir la cire au mois de May, à caufe de la rofée qui tombe deffus & qui la perfectionne; mais s'il n'y a point de rofée & fi le Soleil eft trop ardent, il faudra arrofer cette cire avec un arrofoir à pompe à petits trous. On laiffe la cire en cet état durant trois femaines ou un mois, tant qu'on voit qu'elle foit bien blanchie, après quoi on la fait fondre pour la mettre en petits pains, afin de la vendre ou l'employer.

Ce que les Parfumeurs appellent cire grenée, n'eft qu'une cire blanche fonduë & battuë avec des verges pendant qu'on y jette de l'eau fraîche: par cette rarefaction on augmente fa blancheur & on la rend plus propre pour les pommades.

La cire devient verte, noire ou rouge felon la couleur des chofes avec lefquelles on la mêle: verte par le mélange du verdet; noire par le mélange du papier brûlé; & rouge par le mélange de l'orcanette. La jaune s'amollit avec de la térébentine.

La cire d'Efpagne eft compofée de gomme laque, de poix réfine & de craye; on y ajoûte du cinabre broyé pour y donner la couleur rouge, ou d'autres drogues pour les autres couleurs.

La cire à gommer, dont les Tapiffiers fe fervent, principalement pour les Coutis, eft une compofition de cire, de térébentine & de poix graffe fonduës enfemble & mifes dans des moules de fer-blanc, en forme de petits gobelets.

CHAPITRE II.

Des Vers-à-foye.

Le Ver-à-foye eft une des productions des plus riches & des plus furprenantes de la Nature: on y trouve, bien plus que dans les abeilles dont nous venons de parler, de l'utile, de l'agréable & même du merveilleux.

L'utile eft en ce que les Vers nous donnent la foye & le fleuret: après leur mort même tout en fert, qu'ils foient Vers ou Papillons, c'eft le meilleur engrais qu'on puiffe donner aux poules, & l'appas le plus fubtil pour prendre toutes fortes de poiffons; leur fiente & litiére font le meilleur de

Arte meâ pereo Protheus; fati-que bimestris
In filo, tumulus sit mihi Seta tibi

T. I. pag. 4



tous les fumiers, fur-tout pour les Melons.

L'agréable & le merveilleux eft en ce que, quoique cet infecte ne vive guéres plus de fix femaines pendant l'année, dont il en paffe quatre dans une efpéce de létargie où il ne demande ni nourriture ni foins; & quoique pendant fes deux femaines d'action il n'ait befoin que de feüilles de Mûrier & de quelques petits foins; cependant dans ce court efpace de fix femaines, il change fept fois de peau, & prend fix formes différentes qui n'ont la plûpart aucun raport entre elles ni pour la couleur, ni pour la figure, ni pour l'efpéce, ni pour les effets: puifque de graine qu'il eft d'abord, au bout de quatre jours il devient Ver, qui dans quinze jours quitte & reprend quatre peaux différentes, puis s'enfevelit dans une épaiffe *Coque* ou *Coucon*, où il devient œuf & féve pendant huit ou dix jours; après lefquels il en fort changé en papillon qui périt de lui-même en deux jours, & retourne dans fon premier état de graine par le moyen de laquelle ce foible infecte, qui n'employe fes fix femaines de vie, que pour fe bâtir fon tombeau, renaît de fes cendres, fe perpétuë & s'augmente à l'infini à mefure qu'il nous enrichit. Suivons-le dans ces différentes métamorphofes: elles font repréfentées dans la figure d'ici à côté, dont voici l'explication.

I. Figures des differens états du Ver-à-foye.

1. *Graine.*
2. *Vers-à-foye de différentes groffeurs, fuivant leur âge & leur muë.*
3. *Coucon, où le Ver s'eft enfeveli.*
4. *Coucon à demi ouvert, où l'on voit le bout de la féve.*
5. *Féve, dont le Ver-à-foye prend la forme pendant qu'il eft dans fon Coucon.*
6. *Féve, d'où le Ver commence à naître, transformé en papillon.*
7. *Papillon fortant de la Féve.*
8. *Ver-à-foye devenu papillon, qui ne vit que pour donner auffi-tôt la graine de Ver-à-foye.*

II. Tablettes pour loger les Vers-à-foye jufqu'à ce qu'ils cabannent.

III. Cabannes de Vers-à-foye, ou tablettes dégarnies de feuilles, & garnies de petites arcades de branchages, fur lefquelles les Vers-à-foye montent après leurs muës, & y filent leur Coucon.

IV. Chapelets de Coucons, Coucons & Papillons qui en fortent.

V. Papillons mâles & femelles, qui fe cherchent & s'accouplent auffi-tôt qu'ils font éclos, pour rendre la graine de Vers-à-foye.

VI. Claye fur laquelle les papillons jettent leur graine.

VII. Chambre où on tire la foye des Coucons.

1. *Baffin dreffé fur un fourneau où l'on met les Coucons dans l'eau tiéde, pour les devider.*
2. *Femme qui bat ces Coucons dans le baffin, les nettoye & les paffe dans le métier.*
3. *Métier à devider la foye & le fleuret.*
4. *Homme qui tourne le Métier.*
5. *Panier où font les Coucons qu'on veut dévider.*
6. *Echeveaux de foye dévidée.*

Avant que d'entrer dans le détail, comme je parle ici des chofes fuivant

qu'elles se présentent naturellement : Je suppose que personne n'entreprendra de nourrir des Vers-à-soye qu'il n'ait auparavant pourvû à trois choses, qui sont, 1°. D'avoir un lieu propre pour les loger & leur faire faire heureusement toutes leurs Evolutions. 2°. D'avoir des Muriers bons & en assez grande quantité pour les nourrir, plutôt plus que moins. 3°. Que l'on sera assez exact & assez affectionné, pour leur donner toute l'attention que ces délicats & précieux insectes demandent, pendant environ deux mois qu'ils ont à vivre par chaque année. Au reste les Vers-à-soye réüssissent dans tous les climats où le Murier blanc vient bien : & on a expérimenté dans le Royaume de Naples par la chaleur de l'Eté de 1728. qui y a fait périr la plûpart des Vers-à-soye, que le trop grand chaud leur est nuisible.

ARTICLE PREMIER.

Du choix & de la couvée de la graine des Vers-à-soye.

Le premier état du Ver-à-soye est la graine, d'où les vers éclôront dans le temps par l'effet de la chaleur.

Cette graine est grosse comme des grains de moutarde, & de couleur ordinairement grise.

Choix de la Graine.

Il faut la choisir lourde, d'une couleur obscure, mais vive, cassante & liquide, de l'année, naturalisée dans le lieu depuis peu, ou en tout cas originaire d'un païs du moins aussi chaud que celui où on veut la faire multiplier : expliquons tout ceci un peu plus en détail.

La graine que l'on peut avoir par soi-même de ses propres races de Vers, vaut presque toujours mieux. 1°. Parce qu'elle est naturalisée. 2°. Parce qu'on en est sûr : Nous enseignerons ci-après à l'Article IV. quels sont les Vers ou les Coucons qu'il faut choisir pour la donner, & comment on doit la façonner & la conserver.

Quand c'est de la graine qu'on achete, il faut 1°. Sçavoir, autant que faire se peut, si elle sort de Coucons & si elle a été faite & conservée de la maniere que nous le dirons à l'Article qui vient d'être indiqué. 2°. Faire attention au lieu d'où cette graine vient. 3°. En sçavoir l'âge. 4°. Prendre garde à sa couleur, & l'éprouver.

Sur le lieu originaire de la graine, j'ay déja dit qu'il est assez à propos d'en prendre du même climat où on veut la faire fructifier, parce qu'elle y est naturalisée, & elle y réüssira facilement pourvû qu'elle vienne de Coucons choisis & ménagez, & qu'elle ait été conservée comme il faut.

En France quand on n'en a point de naturalisée, il n'y a qu'à en faire venir de Provence ou de Languedoc ; elle s'accommodera toujours mieux du climat de France, que celle d'Espagne ou d'Italie.

Celle d'Espagne est pourtant fort estimée ; elle est petite, d'un gris obscur, vive & fort coulante, pourvû qu'elle ne soit pas morfonduë ou falsifiée ; ce qu'on tache de connoître en en faisant l'essai, comme nous le dirons ci-après.

La graine de Piémont réussit assez en France ; elle est plus grosse & plus blanchâtre que celle d'Espagne : celle d'Italie, & principalement de Boulogne,

eſt encore meilleure, mais l'une & l'autre cédent à celles de Sicile & du Levant.

En géneral toute graine de Vers blanche & légere ne vaut rien : il faut donc qu'elle ſoit lourde, noirâtre, vive & qu'elle ne paſſe pas un an. On l'éprouve à l'ongle : ſi elle ſe caſſe en pétillant & jette de la liqueur, c'eſt une bonne marque, en cas que cette liqueur ſoit vive, belle & ne coule cependant point; car ſi la graine a été morfonduë, elle n'aura ni vivacité, ni lucidité; & ſi elle coule, c'eſt une marque qu'elle eſt pourrie. Après cette épreuve, mettez votre graine dans de bon vin, pour voir s'il y en a beaucoup de mauvaiſe; la bonne ira au fond, & la mauvaiſe nagera : c'eſt autant d'argent perdu, quand on achete de la graine qui a été gardée plus d'un an.

Il eſt pourtant fort difficile de n'y être pas trompé dans l'achat, car la couleur vient ſouvent de celle de l'endroit ſur lequel la graine aura été faite. La mauvaiſe, quand on la caſſe, donne quelquefois de la liqueur, mais elle eſt toute blanche & ſi légere, qu'elle s'évanoüit au moindre ſouffle : la graine de Papillons non accouplez aura la couleur & le poids de la bonne graine & ne le fera pas; de même celle faite des papillons ſortis de Coucons ou doubles ou chargez ſeulement de ſoye à fleuret, ne donnera, quoique belle, colorée & péſante, que des vers qui feront de mauvaiſe ſoye, ou qui mourront bien-tôt : Souvent même les Marchands, & les Etrangers par jalouſie, nous donnent des graines rôties ou morfonduës, où ils n'en mêlent qu'un peu de bonne, ou des graines de deux ans, qu'ils ont gardé dans des fioles bien bouchées & ſuſpenduës près de l'eau dans un puits pendant le Printemps & l'Eté pour l'empêcher d'éclore; il ne faut donc compter que ſur la graine qu'une perſonne qu'on connoît sûre, aura elle-même fait dans les bons endroits.

Il eſt aiſé de s'aſſurer de celles de ſes propres races; il n'y a qu'à réſerver les bons Vers pour en faire des graines, comme nous le dirons ci-après.

On ne prend de graine pour éclore qu'à proportion de ce qu'on aura de Muriers. Une once de graine doit donner aſſez de Vers pour conſommer les feüilles de quatre grands Muriers, ou de douze ou quinze petits; ce qui s'entend des Muriers blancs, enſorte que la feüille des noirs étant plus dure & plus forte, on compte un Murier noir pour trois blancs.

En France, & dans beaucoup de païs Etrangers, on a coûtume de renouveller la graine des Vers-à-ſoye tous les trois ou quatre ans, parce que la race naturaliſée s'affoiblit & dégenere au bout de ce terme : c'eſt pourquoi en Provence & en Languedoc on tire de la graine d'Eſpagne tous les quatre ans. Cette graine ne réüſſit pourtant pas la premiere année, mais ſeulement les trois ſuivantes, ce qu'ils attribuent à la bonté du climat d'Eſpagne : mais il y a lieu de croire que cela vient plutôt de ce que la graine eſt mêlée quand on l'achete, au lieu que quand elle a multiplié la premiere année, on choiſit ſoi-même de beaux & bons papillons qui ne donnent qu'une graine pure, vigoureuſe & féconde. Je croirois même que, ſans recourir aux Etrangers, une graine naturaliſée, bien choiſie, bien conduite & bien ménagée, ſe perpétuëra avec ſuccès dans le lieu; les Eſpagnols eux-mêmes ne la vont point chercher ailleurs : & en effet s'il falloit toujours la renouveller de païs Etrangers, il faudroit faire un circuit infini, d'autant plus impoſſible que la graine doit toujours être tirée d'un païs plus chaud : Un Ver en Coucon bien choiſi & bien ménagé donne toujours de bonne graine.

Couvée de la Graine des Vers-à-ſoye.

Votre graine ainſi choiſie, il faut la faire éclore en Vers dans le printemps, dans le même tems qu'écloront auſſi les feuilles de Muriers dont on les nourrit.

Quelques Spéculatifs diſent que la Lune & le Soleil ont une grande influence ſur les Vers-à-ſoye ; que les quatre muës qu'ils ſouffrent en un mois de huit jours en huit jours, ſuivent le cours de la Lune ; & que quand ils filent dans le temps que le Soleil s'approche de nous, leur ſoye eſt bien plus belle & plus abondante que quand ils filent dans le temps qu'il s'en éloigne : qu'ainſi il faut ſi bien prendre ſes meſures que la graine ſoit entiérement écloſe ſix ou ſept jours avant la Lune d'Avril, mais ces obſervations paroîtront peu importantes à bien des gens ; d'autant que la ſaiſon eſt encore dangereuſe & que la feuille du Murier qui eſt la ſeule nourriture des Vers-à-ſoye n'eſt pas encore prête à éclore.

La graine peut s'éclore d'elle-même, mais c'eſt ce qu'il ne faut point attendre, & il faut l'aider par une chaleur artificielle qui avance les Vers ; en quoi on gagne ſur le printemps, on a de meilleurs vers, on leur fait éviter les grandes chaleurs & la maturité des mûres, & enfin ils naiſſent tous à la fois ou en un jour ou deux : au lieu que d'eux-mêmes ils viendroient à temps différens, & par cette inégalité d'âge & de muës, ils demanderoient ſix fois plus de ſoins, d'eſpace & de feuilles, & coureroient ſix fois plus de riſque que quand ils ſont de la même couvée.

Pour y réüſſir, prenez donc votre graine quand vos feuilles de Murier commencent à s'épanoüir, trempez-la pendant un demi-quart d'heure dans de bon vin frais tiré, ôtez-en tout ce qui viendra au-deſſus, & ne prenez que celle qui coulera à fond ; ſéchez-la ſur un linge au feu ou au Soleil, ſans pourtant l'échauffer trop, de peur que ce paſſage ſubit du frais au chaud ne la morfonde & ne la gâte. La graine qui n'a pas été trempée en éclôt plus vîte, mais fort inégalement. Si l'on trouve dans ſa graine des Vers éclos, il ne faut pas la tremper, ce ſeroit faire mourir ceux qui ſont éclos & ceux qui ſont prêts à éclore.

On partage la graine qu'on veut faire éclore, par once, ou de deux onces en deux onces.

Mettez cette graine (trempée ou non) dans une boëte neuve, légere, ſans odeur, qui ferme aiſément, & garnie en dedans de coton ou de filaſſe fine bien ſéchée ; on y mettra la graine un peu éparſe & non par pelotons, afin que la chaleur ſoit égale par tout ; & par-deſſus la graine on met un autre lit de coton ou de filaſſe, & ſur le tout un papier blanc percé de pluſieurs petits trous comme un crible. Mettez cette boëte entre deux oreillers de plumes chauffez médiocrement au feu ou au Soleil, enveloppez le tout d'une bonne couverture, & de temps en temps réchauffez votre boëte pour l'entretenir dans une chaleur modérée & égale à celle qu'elle auroit, ſi elle étoit expoſée au Soleil. C'eſt à peu-près le même dégré de chaleur que celle du lit ; auſſi bien des gens y mettent-ils à côté d'eux la boëte à graine, qu'ils prennent ſeulement garde de ne pas renverſer, & quand ils ſe lévent, ils la laiſſent à leur place pendant deux heures que dure la chaleur du lit ; après quoi ils re-

mettent

mettent la boëte dans les oreillers & couverture qu'ils ont fait chauffer, afin que la chaleur soit toujours égale & ne discontinuë point.

Soyez trois jours sans visiter la graine. Le trois ou quatriéme jour vous la verrez noircir & le Ver prêt à sortir sur le coton. Alors, si vous ne l'avez pas fait plutôt, il faut mettre sur la graine & le coton, un morceau de papier blanc de la largeur de la boëte, percé de petits trous avec des ciseaux ou un poinçon & des feuilles de Murier bien fraîches, bien séches & bien propres par-dessus; puis remettre la boëte comme à son ordinaire. Au bout d'un quart-d'heure, ouvrez-la & vous verrez que les Vers bien fermez auront monté à travers du papier pour chercher leur nourriture aux feuilles qui en seront toutes noircies; ôtez-les avec les vers qui y sont attachez, pour les placer & les gouverner, comme nous l'allons dire dans le deuxiéme Article: & dans la boëte où ils seront éclos, remettez-y des nouvelles feuilles que vous léverez & renouvellerez ainsi d'heure en heure jusqu'à ce que tout soit éclos, ayant toujours soin de ne point donner trop d'air à la boëte, & chauffant à chaque fois les oreillers & couverture qui l'enveloppent. Cela continuera pendant trois ou quatre jours à compter de celui que les Vers ont commencé à éclore. Au bout de ce temps & même plutôt, si la graine a bien donné, il faut jetter ce qui reste à éclore, parce que ce seroient des fruits trop paresseux.

Quelquefois toute la graine est tardive: il faut alors attendre cinq ou six jours sans impatience: & il n'y a pas de danger de remuer la graine dans la boëte avec une petite cuilliere d'argent chauffée au feu pour augmenter la chaleur & en donner à toute la graine; ce qu'il faut faire le deux ou troisiéme jour, car il n'y faudroit point toucher si les Vers commençoient à éclore; à mesure qu'ils se forment dans la graine elle change de couleur & devient plus blanchâtre & plus luisante.

Bien des gens la font éclore en la portant continuellement dans un petit sac de taffetas mis chaudement sous les aisselles, dans le gousset ou dans le sein; ce qui réüssit assez bien en deux jours: mais il faut que ces personnes n'agissent pas beaucoup, & quand la graine commence à changer de couleur, il faut la tirer du petit sac & la mettre dans une boëte préparée, comme on vient de le dire, parce que si on continuoit de porter sur soi cette graine, les Vers qui viendroient à éclore seroient trop agitez, & la plûpart s'écraseroient.

D'autres les aident à éclore & ajoûtent une chaleur artificielle à la chaleur naturelle, en tenant continuellement les boëtes dans un lit bien fermé entre deux coëttes de plume modérément échauffées avec la bassinoire.

Moyen pour avoir sans graine des Vers-à-soye, même meilleurs que ceux de graine.

Si vous avez des Muriers & point de graine, pour avoir des Vers-à-soye, quand les feüilles de Murier sont bonnes à cueillir, c'est-à-dire, quinze jours après que les gros boutons ont paru, prenez une vache prête à faire son veau, nourrissez-la uniquement de feuilles de murier, sans lui donner aucune autre mangeaille, herbe, foin, paille ni grain, jusqu'à ce qu'elle ait fait son veau; continuez à la nourrir de même pendant huit jours; au bout de ce terme faites manger au veau ainsi qu'à la vache, de ces mêmes feuilles pour toute nourriture pendant quelques jours; ensuite tuez le veau quand il est bien saoul de feuil-

les de Murier & du lait de fa mere ; coupez-le par morceaux jufqu'à la corne des pieds, & fans rien ôter mettez la chair, le fang, les os, la peau & les entrailles tout pêle-mêle, dans une auge de bois fur le haut d'une maifon, au grenier ou autre lieu bien expofé, jufqu'à ce que tout fe pourriffe, & de cette pourriture naîtront des Vers que vous ramafferez avec des feuilles de Murier, & qui feront vrais Vers-à-foye, différens de ceux de graine feulement, en ce qu'ils feront plus forts & plus fructifians que ceux de graine, qui veulent être renouvellez au bout de quatre ou cinq ans, au lieu que les autres en durent dix fans dégénerer ni diminuer. C'eft ainfi que les Efpagnols difent qu'ils ont le fecret de perpétuer en leur païs la graine de Vers-à-foye.

Ce fecret paroît fort douteux, pour ne pas dire inutile, puifqu'on peut les avoir plus facilement, plus certainement & à moindre frais par leurs œufs.

Virgile propofe à peu-près la même maniere pour avoir des Abeilles.

. *Liquefacta Boûm per vifcera toto*
Stridere Apes utero.

ARTICLE II.

Des Vers-à-foye jufqu'à ce qu'ils filent.

Le fecond & véritable état du Ver-à-foye, eft donc cette forme de Ver, que la chaleur a fait éclore de graine ou de pourriture. La graine n'eft guéres plus groffe que celle du pavot ; & l'infecte quand il en fort en a la couleur, qui eft d'un gris un peu obfcur, à la réferve de la tête qui eft très noire : à mefure qu'il groffit & qu'il s'alonge, fa couleur s'éclaircit ; & après fes quatre muës différentes, à chacune defquelles fa peau fe renouvelle, il a fa couleur naturelle qui eft blanchâtre tirant fur le jaune.

En naiffant il eft long comme une chenille, a vingt-quatre jambes, huit de chaque côté fous le milieu du ventre, & quatre de chaque côté tout près de la tête ; elle reffemble à celle d'une fauterelle, & fa queuë à celle d'une Ecreviffe. Dans fa perfection il eft gros comme une groffe plume de cigne, long de deux pouces, & divifé en fept anneaux ; entre chacun defquels on voit une tache noire ; & fur le dos entre ces mêmes anneaux, il y a quatre demi cercles qui forment la lettre *G* ; & une ligne brune traverfe le dos de l'infecte par le milieu, depuis la tête jufqu'à la queuë.

Si-tôt que les vers-à-foye font éclos, il faut les prendre avec une aiguille d'argent ou de cuivre, fans pointe, de peur de les piquer ; & fans y toucher des mains, les ranger par petits tas dans d'autres boëtes fur des feuilles de papier, fur lequel vous mettrez des feuilles de Murier entre les tas de Vers, afin qu'ils s'écartent d'eux-mêmes pour manger : il eft bon que les Vers de chaque tas s'entretouchent, mais il ne faut jamais qu'ils foient les uns fur les autres ; c'eft pourquoi on multipliera les boëtes à proportion de ce qu'on aura de Vers.

Pour les changer de boëte ou de place, il n'y a qu'à lever les feuilles avec l'aiguille d'argent ou de cuivre, un quart-d'heure après qu'elles leur ont été données, parce qu'alors il y en a beaucoup d'attachez à chaque feuille. Pour les tranfporter, on ne doit toucher qu'à la feuille à laquelle ils fe font attachez, de peur de les bleffer en les remuant.

Quand on n'a point assez de boëtes, on les met dans des cribles, sur du papier, du carton ou des petites planches.

On couvre de linge ces boëtes, cribles ou autres receptacles, & on les met reposer dans des lits fermez avec des rideaux, pour garantir les Vers des vents & des froidures pendant les quatre ou cinq premiers jours de leur tendre jeunesse.

Les Vers nouvellement éclos resteront dans ces secondes boëtes quatre ou cinq jours, sans autre soin que de leur donner des feuilles de Murier à manger, & sans changer leur litiere qui ne fait que les échauffer sans leur nuire, parce qu'ils ne font encore aucune eau ni ordure.

Diminuez de jour en jour la chaleur artificielle où vous les entretenez, afin de les accoûtumer insensiblement à l'air, & à se passer tout-à-fait de cette chaleur.

On doit assembler les Vers nez dans une même journée, sans les mêler avec d'autres; de cette maniere ils s'accorderont durant leur vie dans tous leurs états & dans toutes leurs actions; mangeans, dormans, muans & filans tous en même temps: au lieu que s'ils étoient plus vieux les uns que les autres, ils demanderoient bien plus de soins, de nourriture, & coureroient plus de risque.

Pendant ce temps-là, c'est-à-dire, pendant les quatre ou cinq premiers jours qu'ils passent dans leur seconde boëte, on leur prépare les endroits où on les doit bien-tôt mettte pour le reste de leurs jours. Ceux qui en ont peu ou qui ne veulent pas leur donner une chambre & leur dresser des tablettes exprès, les logent dans leur chambre à coucher, sur des ais, sur des bans, dans des paniers ou dans des coffres, même sur le ciel de lit, ou contre terre sur des ais ou claies; bref, par-tout où on peut, & ils ne laissent pas que d'y profiter, pourvû qu'on les garantisse des souris, fourmis, grillons, poules, moineaux, hirondelles & des autres bêtes qui en sont friandes ou qui les dérangeroient.

Les visites fréquentes, le feu & la fumée, avancent plutôt les Vers que de leur nuire; mais il faut les éloigner des grands bruits, comme des cloches, tambours, Chaudroniers, Marêchaux: le tonnerre leur est aussi fort contraire.

Ceux qui ont quantité de Vers-à-soye, ont pour eux une chambre & des tablettes qui leur servent tous les ans; & c'est la vraie maniere pour qu'ils réüssissent, parce qu'ils aiment beaucoup le grand jour & l'air. On choisit pour cela un endroit assez spacieux, bien clair & aëré, qui soit, s'il se peut, chaud en temps froid, & frais en temps chaud.

Ce ne doit être ni une cave ou autre lieu humide ou trop frais, ni un grenier, parce que les Vers y seroient trop peu à l'abri des vents & des pluies. On prend donc une chambre au premier étage, bien close & percée de bonnes fenêtres à chassis, qui seront opposées l'une à l'autre, du Midi au Septentrion; ou du Couchant au Levant, afin qu'on puisse tenir chaudement les Vers, ou leur donner de l'air suivant les saisons & leurs besoins: cette chambre doit encore être éloignée de toutes mauvaises odeurs, comme de fumier, égoût, cloaque & privez; les trous, crevasses de murs portes & fenêtres bien bouchées, grillées ou soignées pour que les vents,

les souris, fourmis, grillons ou autres vermines; & les poules, hirondelles & moineaux qui en sont très-friands, n'y puissent entrer, en quelque état qu'ils les trouvent, Ver, Féve, Papillon ou Graine.

Dans ce lieu destiné pour vos Vers, vous leur dresserez des tablettes le long des murs, ou pour le mieux des ateliers isolez que vous ferez de quatre pilliers ou perches qui prendront du bas au haut de la chambre, & entre lesquelles vous mettrez cinq ou six rangs de planches ou claies soutenuës sur des perches mises en travers; quelques uns préférent les claies, parce que l'air qui passe au travers, rend les Vers plus frais & plus gais. Les atteliers auront chacun quatorze ou quinze pieds de haut pour contenir six tablettes; ils seront éloignez l'un de l'autre de trois pieds, pour qu'on puisse marcher & mettre une échelle entre deux : il y aura une coudée de haut entre chaque rang ou tablette; elles doivent aller en étrécissant, ensorte que celle d'au-dessous soit toujours plus large que celle d'au-dessus, pour recevoir les vers qui pourroient tomber. Il est même à propos, pour les en empêcher, de lier aux bords de chaque tablette des petites fascines de paille grosses comme le point.

Les Vers-à-soye, que dix onces de graine nous auront donné, peuvent être logez à l'aise dans une sale longue de sept toises, large de trois, & haute de deux : reglez-vous sur cette mesure pour nourrir tous ceux que vous voudrez nourrir.

Il faut encore crépir & blanchir si uniment leur demeure, que les rats, les souris, les grillons ni autre vermine n'y puissent entrer.

Tel que soit le lieu que vous destinerez pour mettre vos Vers environ cinq jours après qu'ils auront été éclos, coffre, table ou tablette, soit de planches, soit de claies, il est toujours bon que le fond en soit couvert de papier, n'importe de quelle sorte; ce papier sur lequel vos vers gîteront, prendra toute l'humidité, conservera vos planches ou claies & vos Vers, & aidera à leur travail.

Otez donc de la seconde boëte, au bout d'environ cinq jours, vos Vers, avec les feuilles ausquelles ils sont attachez, & rangez-les au large sur ces tablettes; petit-à-petit accoûtumez-les à l'air en leur ouvrant les fenêtres par quelque beau jour, à mesure qu'ils grossiront & se fortifieront, & surtout quand ils paroîtront bien éveillez.

En les mettant sur les tablettes, il faut les tenir toujours séparez selon les journées de leur naissance, comme je suppose qu'on l'aura remarqué à mesure qu'ils feront éclos, afin que les malades ne nuisent point aux sains, & que toutes leurs opérations & les soins qu'on s'y donnera réüssissent plus facilement & plus sûrement : si on ne les a pas séparé à mesure qu'ils sont éclos, on peut le faire dans le temps de leurs mûës, afin que ceux qui viendront à dormir, muer, monter & filer, ne nuisent point aux autres; on met aussi à part ceux qui sont les plus éveillez.

Des Muriers, nourriture des vers-à-soye.

Les Vers-à-soye ne se nourrissent que de feuilles de Murier : il y en a de deux sortes : les Muriers blancs qui sont les plus communs dans les Païs où se font les soyes, produisent la plûpart des mures blanches (il y en a aussi

qui en portent des rouges) & ils ont les feuilles & l'écorce claires, d'un verd naiſſant, tirant ſur le blanc ; les mûres en ſont la moitié plus petites, plus fades, & plus douçâtres que celles des Mûriers noirs, dont les feuilles, l'écorce & les fruits ſont d'un verd plus obſcur. Au reſte, leurs bois & leurs feuilles ſont ſemblables, & ils donnent tous deux la nourriture des Vers-à-ſoye, avec cette différence, que les Muriers blancs, ſur-tout ceux qui donnent des mures blanches, doivent être préferez aux noirs. 1°. Parce qu'ils donnent des feuilles quinze ou vingt jours plûtôt que les noirs, ce qui eſt une avance conſidérable pour les Vers. 2°. Les feuilles des muriers blancs ſont plus tendres, plus délicates, plus appétiſſantes & plus naturelles aux Vers que les autres. 3°. Les Muriers blancs croiſſent, reprennent & s'avancent plutôt de la moitié, deviennent plus gros & ne craignent pas tant d'être dans un mauvais air, ou d'être ſouvent éfeuillez & ébranchez. 4°. Leurs feuilles font produire aux Vers la ſoye beaucoup plus fine, plus luſtrée, plus légere & de plus haut prix que celles des noirs.

Si vous avez pourtant commencé à nourrir vos Vers-à-ſoye de feuilles de Mûriers noirs, continuez de même ; car ſi vous veniez à leur en donner de blancs, comme elles ſont plus tendres & plus délicates, ils en mangeroient tant, qu'ils en créveroient ou ils deviendroient *Luiſans*, ce qui eſt une eſpe-ce de Vers impuiſſans qui crevent avant la quatriéme muë, au contraire il n'y a point de riſque à donner des feuilles de Murier noir, quand les blan-ches manquent.

Au reſte, nous avons déja dit que l'on compte un Murier noir pour trois blancs, à cauſe que ſes feuilles ſont beaucoup plus dures, plus fortes & plus nourriſſantes, de maniere que ſix grands Muriers blancs ou deux noirs ſuffiront pour nourrir tous les Vers qui ſeront nez d'une once de graine ; & cette once de graine en ſuppoſant qu'elle ne réuſſiſſe que médiocrement, ra-portera toujours douze ou quatorze livres de ſoye par an.

Comme nous parlerons du Murier plus amplement au Chapitre des Arbres, nous dirons ſeulement ici qu'il ne faut point écorcer ni rompre les branches du Murier, il faut les couper net avec une ſerpe, le bien nettoyer, en re-trancher les branches éloignées & tout ce qu'il y aura de bois mort, mal-bâti ou de peu de valeur, couper aux branchages & non au tronc, comme on fait aux ſaules, & en labourer & fumer le pied de temps en temps.

Ayez beaucoup plus de Muriers qu'il ne vous en faut pour la nourriture ordinaire, afin qu'elle ne vous manque en aucun cas.

Il faut les planter éloignez l'un de l'autre de quatre toiſes, pour qu'ils ne ſe nuiſent pas.

Ceux qui ſont élevez dans un lieu maigre, éloigné des ſources d'eau & ex-poſé au Soleil, donnent les meilleures feuilles.

Si vous voulez ſemer des grains ſous des Muriers, n'y ſemez que de l'avoi-ne ou des pois.

Il n'en faut cueillir les feuilles que quand le Soleil a bien ſéché la roſée ou la pluie qui peut les avoir humecté ; on fait tort aux Muriers quand on cueille les feuilles durant la pluie ou la roſée, & on en fait encore plus aux Vers-à-ſoye, parce que la moindre eau les fait mourir. Il vaut mieux leur donner des feuilles gardées douze ou quinze heures, ou deux jours, que de leur

en donner de toutes fraîches cueillies : ſi on n'en peut avoir que de mouillées, à cauſe de la continuation de la pluie ou autrement, il faut les laiſſer jeûner jusqu'à ce qu'on ait bien fait ſécher ces feuilles en les mettant entre deux draps chauffez au feu, dans leſquels on les ſecouëra & les étendra enſuite ſur des lits ou autres draps, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien ſéchées. Quand on eſt menacé de pluie, il faut en faire proviſion pour trois jours; elles peuvent ſe conſerver autant de temps en lieu frais & aëré, pourvû qu'on les ait miſes au large dans de grands paniers ou dans des tonneaux où l'on les remuëra pluſieurs fois le jour, pour qu'elles ne s'échauffent point; car alors elles deviendroient toutes mouillées, & ne feroient pas moins de mal que ſi elles l'étoient de roſée ou de pluie; il faudroit, ſi cela étoit, les étendre au large & à l'air, juſqu'à ce qu'elles fuſſent tout-à-fait reſſuiées; & en attendant, ſi les Vers manquent de feuilles, on les amuſera en remuant leur littiere, pour qu'ils rongent toujours les feuilles qui étoient ſous eux.

La feuille des vieux Muriers eſt plus ſaine & plus profitable que celle des jeunes, pourvû que les Arbres ne ſoient pourtant pas en une extrême décadence.

Les feuilles de Muriers ſituez à l'ombre ou dans des lieux aquatiques, & celles qui ſont jaunes ou marquées de taches noires, ne valent rien aux vers, non plus que celles des cimes & tendons & de tous rejets du tronc ou des groſſes branches de la même année. Les feuilles qui ſont contre le lierre, ſont un poiſon pour les Vers-à-ſoye; c'eſt pourquoi il faut avoir grand ſoin que le lierre n'approche pas du Murier.

Celui qui les cueillera doit avoir les mains nettes, n'avoir manié ni mangé oignons ni ail, mâché ni fumé de tabac ; il doit les cueillir, non pas en coulant la main le long d'une branche pour en prendre toutes les feuilles, mais les prendre feuilles à feuilles, & les mettre proprement dans des mannes ou ſacs, ou plutôt les couper par les queuës avec de grands ciſeaux, & les laiſſer tomber ſur des draps qu'on aura étendus ſous le Murier pour ne les point briſer, froiſſer ni preſſer; car ſi elles ſont briſées, elles ſéchent auſſi-tôt, ou elles jettent une humidité mortelle aux Vers, & en les preſſant elles ſe briſent ou s'échauffent en moins d'une demi-heure; on évitera ſur-tout de n'y point mêler de vieilles feuilles ni débris de bois de l'année précédente : ce ſeroit faire grand tort à l'arbre, aux feuilles & aux Vers. Il faut couper avec une ſerpette bien tranchante ce qui aura été maltraité par l'effeüillement, les feuilles en reviennent plus vîte & en plus grande abondance.

Tout le mal qu'on peut faire aux Muriers en les effeüillant, ſe guérira ſi on les étête comme on fait les Saules.

Si vous avez des Vers éclos avant les feuilles du Murier que l'on ſçait être le dernier arbre à bourgeonner, en attendant, donnez à vos Vers de la pellicule verte qui eſt deſſous l'écorce des jets & des petites branches de Murier, hachée bien menuë; ou bien des feuilles de roſier, d'ormeau, de laituës, d'ortie ou de ronces, les plus tendres que vous pourrez avoir; mais les Vers qui ont été ainſi nourris ne ſont jamais ſi forts, & ne font pas de ſi bonne graine que ceux qui n'ont mangé que des feuilles de Murier.

Cette rareté de nourritures convenables aux Vers-à-ſoye, eſt ſouvent

fort embaraffante, fur-tout dans les climats peu chauds, parce que le Murier que l'on appelle l'*Arbre fage*, à caufe qu'il attend que tous les froids foient paffez pour bourgeonner, ne donne que tard la nourriture propre aux Vers-à-foye. On tâche de hâter fa pouffe par l'art : pour cela on a une petite quantité de jeunes Muriers blancs, ou bien on fait des pépiniéres ou des tailles de ces jeunes plants fur quelque lieu élevé, où le Soleil du Levant & du Midi frappent vivement ; cela fait pouffer la feuille de ces petits arbres dix ou douze jours plutôt que celle des grands Muriers, & on en donne aux Vers une fois le jour feulement, pour ménager cette nourriture hâtive ; & quand les autres arbres font en feuilles, on leur fait faire chere entiere.

Nous parlerons de la culture du Murier en la feconde Partie ci-après au Chapitre des Plants champêtres : il ne s'agit ici que de l'ufage du Murier pour les Vers-à-foye.

Ou bien, pour avoir de bonne heure de quoi les nourrir, facrifiez tous les ans un ou deux Muriers du fecond âge, c'eft-à-dire, depuis fix ans jufqu'à douze, fi vous avez beaucoup de Vers-à-foye : finon vous choifirez un arbre plus jeune & moins garni : jettez tous les jours de l'eau chaude au pied de ces arbres que vous deftinez pour la nourriture de votre peuplade, jufqu'à ce que la feuille foit entiérement pouffée ; cueillez le tout, coupez-en une partie & la jettez au pied de l'arbre, & de l'eau froide par-deffus pendant quelques jours ; pour peu que l'arbre ait de vertu, cela lui fera pouffer de nouvelles racines & de nouveaux jets : l'Automne fuivant, vous en vifiterez le pied, vous couperez les racines que l'eau chaude auroit pû faire mourir ou énerver, & vous ne laifferez que les nouvelles, qui par le moyen de pareils arrofemens, vous donneront des feuilles de bonne heure : par-là vous conferverez vos arbres ; ou bien, faites-les déchauffer de la largeur de trois pieds autour du tronc : quand toute la racine fera découverte, couvrez-la de chaux vive, & rejettez la terre par-deffus ; enfuite arrofez-les d'eau froide une fois par jour pendant huit jours ; fi-tôt que vous verrez les boutons des branches s'enfler, couvrez-les d'un drap tous les foirs pour les défendre de la gelée & de la neige, quand vous y verrez le temps tourné : de cette maniere vous aurez fûrement des feuilles très-hâtives ; vous perdrez à la verité vos Muriers ; mais vous en ferez amplement dédommagé par la réüffite de vos Vers ; la foye & la graine qu'ils donneront feront bien plus belles & plus abondantes, parce que tous leurs travaux & leurs ouvrages feront achevez dans la plus belle faifon.

Soins & régime pour la nourriture des Vers-à-foye.

Il faut nourrir les Vers-à-foye avec fageffe, mais cependant avec abondance, afin qu'ils faffent vîte leurs productions, & qu'ils foient plus vigoureux ; car ils font leur foye en quarante-cinq ou cinquante jours, quand ils font bien nourris & bien foignez ; autrement ils durent deux mois & plus ; les tardifs ne font jamais fi bons, & courent plus de rifque.

Donnez-leur à manger deux fois le jour ; fçavoir le matin & le foir, depuis leur naiffance jufqu'à leur feconde muë ; & trois fois le jour, depuis leur troifiéme muë jufqu'à la derniere ; & depuis la derniere muë, jufqu'à

la fin de leur vie, quatre, cinq, six, & enfin autant de fois qu'il vous plaira.

Ayez soin de leur donner, autant que faire se pourra, leur nourriture tous les jours à la même heure.

Ressouvenez-vous de ne leur point donner de feuilles gâtées, mouillées, ni de celles qui sortent de jets éfeüillez, encore moins des feuilles qui soient d'âge ou de qualitez différentes, je veux dire, des nouvelles après des vieilles, ou des feuilles de Murier blanc mêlées de feuilles de Murier noir.

Une maxime assurée pour leur nourriture, est qu'ils doivent être toujours nourris de feuilles de leur âge; afin que par une bonne correspondance, la feuille se trouve aussi foible ou aussi forte que l'animal, suivant le temps de leur commune naissance : ainsi dans le premier âge du Ver-à-soye, qui est depuis sa naissance; jusqu'à sa premiere muë, donnez-lui des bourgeons & de la plus tendre feuille de Murier fraîchement cueillie; pendant ses quatre muës, nourrissez-le aussi de feuilles tendres, mais cueillies le jour précédent; & après les muës, jusqu'à ce qu'il rende la soye, il a besoin de feuilles fortes & nourries, & non pas des rejettons ni des feuilles tendres ou toutes fraîches, cela les feroit crever à force d'en manger.

Celui qui gouverne les Vers-à-soye, doit boire un peu de vin dès le matin avant que de travailler auprès d'eux, afin que leur communiquant par sa respiration l'odeur de cette liqueur, il les préserve de puanteur & de mauvaise haleine, ce que ces foibles animaux craignent beaucoup; c'est pourquoi on ne doit pas laisser entrer dans leur logement toutes sortes de personnes indifféremment; l'oignon, l'ail & le saffran leur sont aussi pernicieux, & on n'en doit point approcher quand on en a mangé.

Il faut nettoyer souvent leur demeure, en arroser le pavé avec du vinaigre, & ensuite le couvrir de quelques herbes de bonne odeur, comme lavande, romarin, aspic, sariette, thin, serpolet & semblables; & y ajoûter de temps en temps du parfum fait avec de l'encens, du benjoin, du storax & autres drogues odoriférantes, qu'on brûlera dans leur chambre sur des charbons, sur-tout en temps de pluie, & quand ils sont prêts à filer ou à cabaner.

Jusqu'à ce qu'ils ayent passé leur premiere maladie, ils veulent être tenus un peu serrez, & les feuilles que les Vers couvrent doivent se toucher; il ne faut pourtant pas mettre les Vers & les feuilles l'un sur l'autre, ceux de dessous n'auroient pas de nourriture; après la muë, il faut les éclaircir à mesure qu'ils grossissent.

On doit laisser à chaque table une place vuide pour les y transporter plus aisément quand vous voudrez les nettoyer, & changer leur littiere; mais il n'y faut jamais toucher tant qu'ils muent ou qu'ils sont malades.

Plus ils vivent, plus il faut agrandir leur logement, parce que grossissans de jour en jour, ils seroient trop pressez si on les tenoit toujours logez dans un lieu de même étenduë : il faut frotter les tables de vinaigre ou de bon vin, avant que de les mettre dessus.

Ayez grand soin de les visiter en tout temps, à cause de leur grande délicatesse; mais prenez bien garde que l'huile ne leur touche quand vous les visiterez la nuit avec des lampes, car elle leur est nuisible.

Des muës & autres maladies des Vers-à-soye.

Pendant qu'ils ont cette forme de Ver, ils changent quatre fois de peau, environ de huit jours en huit jouts; ils mettent trois jours à chaque muë, & tant qu'elle dure, ils ne mangent point du tout; ils ne font que dormir, ou du moins ils sont immobiles & malades, se tiennent à l'écart sous les bords des tablettes, & cachez sous leurs littieres jusqu'à ce qu'ils ayent changé de peau.

La maladie les prend ordinairement sept jours après leur naissance, & elle ne dure que deux ou trois jours, s'ils sont vigoureux & de bonne race.

On connoît qu'ils entrent en muë, quand le bout de leur bouche commence à blanchir, & la tête à s'enfler; & qu'ils sont plus fermes, plus clairs, & plus courts qu'à l'ordinaire.

En sortant de muë, ils sont plus blancs, ont la peau plus tendre & la bouche ridée; & étant réveillez de leur sommeil, l'appétit & la vivacité leur reviennent, & ils mangent six à huit jours, au bout desquels ils recommencent une autre muë, & ainsi jusqu'à la quatriéme, qu'ils ont atteint à peu-près leur grosseur, & doivent bien-tôt donner la soye.

Il faut nettoyer leurs tables & les changer de littiere de trois jours en trois jours, ou de quatre jours en quatre jours, après la seconde muë.

Il ne faut point les toucher pendant les muës; mais quand ils en sortent, il faut; 1°. Trier les plus éveillez, pour avoir d'eux de bonne soye & de belle graîne. 2°. Donner bien à manger aux Vers dès qu'ils sortent de muë; sçavoir deux fois le jour, après les deux premieres muës: trois fois après la troisiéme; & après la quatriéme, autant qu'ils auront appétit; & afin qu'ils ne la gâtent pas, on leur en donne cinq ou six fois en vingt-quatre heures reglément & à égale distance, car les Vers ne doivent pas jeûner d'un seul repas; sur-tout lorsqu'ils sont prêts de monter & filer.

Ces quatre muës sont les maladies naturelles des Vers; ils en ont d'accidentelles, qui viennent de la mauvaise feuille, de la rigueur des saisons, du peu de soins, de l'incommodité du logement, des mauvaises odeurs ou autres choses semblables.

J'ai demandé un lieu bien clos pour les garantir des vents, du froid, & de l'humidité; on peut y mettre de la braise bien allumée.

Le grand chaud & l'air étoufé leur est plus contraire que le froid, en quelque saison que ce soit: en entrant dans la chambre ouvrez donc quelque fenêtre pour la rafraîchir, si vous voyez qu'elle en ait besoin.

Il faut éloigner des Vers-à-soye tous fumiers, cloaques & privez; toute haleine forte, odeurs d'oignons, d'ail, fumée de tabac, même le sel, & surtout les filles pendant leurs impuretez. Tous bruits de cloches, artillerie, &c. & particuliérement toutes secousses & ébranlemens leur nuisent beaucoup.

Quelquefois les Vers ne mangent point les feuilles qu'on leur a données; il faut alors les changer de littiere, leur donner de nouvelles feuilles & attendre qu'ils les ayent mangées pour leur en donner d'autres.

Quand on voit qu'ils déclinent, qu'ils ne grossissent pas & qu'il en meurt beaucoup, changez leurs littieres & frottez leurs planches ou boëtes avec des parfums & herbes fortes, ou si vous le pouvez, mettez-les dans une autre

chambre : séparez les malades, donnez-leur de la meilleure feüille peu & souvent, afin de les émouvoir ; ne leur en donnez pourtant qu'à mesure qu'ils en mangeront ; tenez-les proprement, & les parfumez d'encens, de benjoin ou de bonnes herbes odoriférantes, ou plus communément avec du lard maigre : ou bien, faites rougir au feu une brique ou une pèle, & jettez dessus du vinaigre ou du vin ; ou bien encore, fricassez sur des braises au milieu de la chambre dans une poële sans eau de bonnes herbes avec du lard ; toutes ces fumées égayent & guérissent les Vers malades ; c'est aussi pourquoi on frotte avec des herbes fortes, l'aire, les murailles & les tablettes quand on voit les Vers dans quelque disposition à la maladie.

Les signes de leur maladie sont d'être jaunes, enflez, luisants & tachetez de meurtrissures ; aussi-tôt qu'on s'en apperçoit il faut les séparer pour tâcher de les guérir par plus de soins : Ils sont sujets à jetter une eau jaunâtre ; il n'y a pourtant pas à desespérer de leur guérison, à moins qu'avec cela ils n'ayent les jambes fort enflées & noires sur l'extrémité ; pour lors il faut les jetter aux Poules ; ils sont très-aisez à connoître, car les taches de leur dos sont très-apparentes & différentes des autres Vers, & ils sont tous molasses un jour ou deux avant que l'humeur coule de leur ventre & de leurs jambes. Au reste cette maladie ne se communique point ; il faut seulement avoir soin que l'eau qui en coule ne touche point aux autres Vers, & ne gâte ou n'infecte leur nourriture.

Quand les Vers-à-soye sont attaquez de la jaunisse ou autre mauvaise couleur qui vient souvent d'un simple broüillard du matin, parfumez leur chambre avec du thin que vous brûlerez dans un réchaud : & sans leur donner de feüilles, ouvrez au bout d'une heure les fenêtres du côté opposé au vent, vos Vers s'éveilleront; après un quart-d'heure refermez les fenêtres & donnez-leur de la feüille un peu moins que de coûtume : après quatre ou cinq heures ils reprendront leur couleur & leur vivacité.

Il ne faut pourtant pas toujours juger les Vers malades sur la couleur de leur peau ; car il y en a qui sont naturellement d'un gris obscur couleur de musc, & qui sont les meilleurs de tous ; il s'en trouve beaucoup dans les graines d'Espagne.

On garantit les Vers des effets du tonnerre, en les parfumant comme on l'a dit ci-dessus, & en remuant leur littiere avec un peu de bruit pendant qu'il tonne, afin de les y accoûtumer.

Ceux qui sans être prêts à faire leurs muës, vont toujours sur les bords, & qui sont luisans & verdâtres à la deuxiéme & troisiéme muë, doivent être jettez aux Poules si-tôt qu'on les connoît, car ce sont les Vers qu'on appelle *Luzettes*, qui ne passent pas la quatriéme muë sans crever.

La fumée de la plûpart des Cornilles, celle des Cornes, de Crin, de vieux Souliers, &c. fait mourir les Vers-à-soye encore plus vîte que l'eau.

Quand les Vers-à-soye sont malades il ne faut pas nettoyer leurs ordures, parce qu'elles leur donnent de la chaleur, & ce seroit les interrompre en vain ; au lieu que quand ils sont sains & éveillez, il faut les nettoyer & changer leur littiere de trois jours en trois jours, & plus ils grossissent, plus il faut les mettre au large.

Six à huit jours après la quatriéme muë & au bout d'environ six semaines de vie, les Vers sont proche de leur maturité, & ils donneront bien-tôt la soye,

ſans aucune aſſiſtance, s'ils trouvent des lieux propres pour s'y loger : le Ver en cet état s'appelle *Ver en fraiſe.*

Du Ver en fraiſe.

On l'appelle ainſi, quand il eſt en diſpoſition de meurir parfaitement, de cuire, digérer & vuider ce qu'il a amaſſé, & de former la ſoye.

En effet, ſi on déchire un Ver-à-ſoye quand il n'eſt encore que dans ſa quatriéme muë, quoiqu'il ſoit gros & plein, on n'y trouve que du verd de Murier avec une aquoſité indigeſte : mais ſi on déchire un Ver lorſqu'il eſt en fraiſe, on y verra la matiere de la ſoye formée, un jaune clair & tranſparent, gluant & tenace.

Il faut prendre garde que dans les jours d'éveil qui ſuivent la quatriéme muë, les Vers jettent ſouvent ſur leur littiere quelques brins de ſoye, qui trompent bien des gens, en ce que croyans les Vers mûrs à ce ſeul ſigne, ils les mettent dans les Cabanes dont nous allons bien-tôt parler, pour leur faire jetter & filer la ſoye ; mais ils y jauniſſent & meurent faute d'air, dont ils ont principalement beſoin dans leurs derniers jours, à cauſe que la ſoye qu'ils ont dans l'eſtomac & qui eſt une matiére nerveuſe ſemblable à la gomme ou poix de Bourgogne, leur cauſe une chaleur extraordinaire & ſe convertit en une vilaine eau jaune, & comme cela ne vient que d'avoir mis les Vers en un lieu trop ſombre & trop étouffant, il faut bien ſe garder de les preſſer à la montée ; il faut au contraire, ſur les derniers jours d'après leur quatriéme muë, les changer ſouvent de littiere & leur donner de l'air.

On connoît qu'ils ſont en leur maturité, quand cinq, ſix, huit ou dix jours après leur quatriéme muë, ſelon qu'ils ſont forts, ils commencent à quitter leur couleur blanche : la tête devient flétrie, la queuë large & épatée, tout le corps s'enfle autour de la gorge, vers la tête il ſemble ſe former un nez & des yeux, leur muſeau devient plus pointu, leurs cercles de verdâtres qu'ils étoient, prennent la couleur jaune d'or, qui eſt celle de la ſoye qui ſe forme & s'augmente en couleur dans leur eſtomac ; & en chaſſe peu-à-peu la mangeaille qui faiſoit cette couleur verte, qui ſe change extérieurement ou en ce jaune d'or, ou en couleur de chair, principalement ſur la queuë de ces Vers. Auſſi ne ſont-ils plus reconnoiſſables, ſur-tout quand on les voit courans parmi la troupe, ſans tenir compte de manger, quoiqu'ils allongent leur muſeau pointu, au bout duquel on verra au grand jour un petit brin de la ſoye que ces ſignes font connoître qu'ils veulent jetter. Ils ſont alors fort molets, mais d'une moleſſe qui a une conſiſtance fort tendre & douce ; ils ſe plient & s'entortillent facilement autour des doigts ; quand on les prend, leurs jambes s'attachent fortement & ſont un peu piquantes & plus tenaces que celles de Vers qui ne ſont pas mûrs ; ils différent des malades, en ce que la moleſſe de ceux qui ſont en maturité eſt accompagnée d'une fermeté qui marque quelque choſe de ſubſtanciel dans l'eſtomac, au lieu que la moleſſe des malades n'eſt qu'une eau corrompuë ; ils ont les jambes pâles ou tachetées, courtes & enflées, & les Vers mûrs les ont de couleur de chair, tranſparente & quaſi veluës.

C'eſt à ces marques d'une ſaine maturité qu'on reconnoît ſûrement que les Vers veulent monter & filer la ſoye.

Ceux qui sont vigoureux sont quatre ou six jours en fraise, avant que de rendre leur soye, & les foibles en sont huit.

Dès qu'ils entrent en fraise, il faut les tenir au large & fort propres, autrement la grande chaleur & l'humidité qui est en eux les feroit pourrir. Faites leur bonne littiere & leur donnez de la feüille forte & en abondance, d'heure à autre, jusqu'à sept à huit heures du soir, & bonne provision pour la nuit. On ne peut presque pas les rassasier, parce qu'étant en état de parfaite santé & au plus fort de leur chaleur naturelle, ils digerent beaucoup & convertissent presque tout en soye. S'ils étoient malades, il faudroit leur donner moins de nourriture à la fois.

ARTICLE III.

Des Vers-à-soye filans.

Le troisiéme état du Ver-à-soye est de filer sa soye, bâtir son Coucon, s'y ensevelir & s'y transformer en féve, & de là en papillon.

Nous venons d'expliquer quels sont les signes de la maturité des Vers-à-soye: ainsi il faut maintenant songer à les loger, pour qu'ils travaillent à leur aise.

Les lieux où les Vers doivent jetter leur soye, bâtir leur Coucon & y devenir féves, doivent être circulaires, pour contenir une coque grosse comme un œuf, & une espéce de toile d'araignée que le Ver forme auparavant sa coque.

Ceux qui n'ont point beaucoup de Vers-à-soye, pourront les voir filer dans des cornets de papier, dans des coins de boëte & autre part où le Ver puisse poser & joindre ses boules de soye au moins de deux côtez opposez; car pour l'araignée qu'il jette d'abord, il n'observe point d'ordre, comme il fait pour le Coucon.

Mais quand on a quantité de Vers, dans l'entre-deux de chaque étage des tablettes à Vers, dont nous venons de parler, on leur fait avec des rameaux des cabanes ou espéces d'allées couvertes qui se terminent en voute, comme la planche de la tablette supérieure, afin que les Vers puissent monter jusqu'au haut, & se loger sur l'entre-deux de chaque voute, ou dans les vuides qu'ils trouveront dessus. Les rameaux qu'on prendra pour faire ces allées seront de châtaigner, genet, bruyere, sermens de vigne ou autres semblables; ils doivent n'avoir aucune disposition à reverdir, être bien nettoyez de toute ordure, bien sechez au feu ou au Soleil, sans humidité, sans odeur, & n'avoir ni épine ni chose piquante qui puisse incommoder les Vers qui y monteront ou qui en tomberont: ils ne se plaisent guéres sur le boulleau, parce que son écorce est rude & son odeur aigre; les Vers y réüssissent pourtant fort bien, pourvû qu'on leur y ait mis des rognures & pelures d'osier, que quelques branches un peu fortes éléveront & soûtiendront. Comme nous avons dit qu'il devoit y avoir une coudée de hauteur entre chaque tablette, les rameaux seront plus haut d'un demi-pied; & à un pied & demi de distance de votre premier rang de rameaux vous en placerez un second rang dont les branches viendront joindre celles du premier rang, pour former l'allée voutée, vous en recommencerez une seconde en joignant au deuxiéme rang de vos rameaux un troisiéme, dont les cimes seront tournées du côté opposé, & vous continuërez ainsi vos allées

jufqu'au bout de chaque planche, & de planche en planche jufqu'au haut de votre attelier; enforte qu'en mettant des pelures d'ofier fur les voutes de ces branchages, vos Vers y trouveront leurs petites loges : On appelle Cabanes, tout ce petit édifice de ramées.

En fuivant les dimenfions ci-deffus, chaque Cabane fera large d'un pied & demi, & longue de trois pieds qui eft la profondeur des tablettes : il pourra tenir dans chacune de ces Cabanes, autant de Vers que deux affiettes bien pleines en pourront contenir.

Ainfi quand vous verrez à vos Vers les fignes de maturité expliquez ci-deffus, & vos lieux étant ainfi préparez, étendez-y vos Vers fur des feüilles de papier bien nettes que vous aurez mifes fur l'aire des cabanes, & dès-lors commencez à leur donner à manger peu & fouvent fans les nettoyer ni changer davantage; mais donnez-leur jour & nuit, & de deux heures en deux heures, de la meilleure feüille qu'il y ait, & qu'on leur doit avoir gardé pour ces derniers jours, il faut auffi avoir foin de leur donner de la fraîcheur & les garantir des grandes froidures. Les feüilles de Murier noir leur font alors plus propres & leur font faire la foye plus forte & plus péfante, quoiqu'un peu plus groffiére que celle de Murier blanc; donnez-leur donc des feüilles fortes & vertes, qui ne foient ni jaunies ni tachées de rofée, ni cueillies à des arbres qui n'ayent point perdu leurs feüilles cette année-là, ni celle d'auparavant s'il eft poffible. Sur-tout, ne leur donnez point de feüilles tendres; car les mauvaifes & les tendres les font crever, à caufe que n'ayant pas affez d'air dans leurs cabanes, fe fentant près de leur fin, & toute la nourriture fe convertiffant en foye, ils en mangent tant que leur foye fe tourne en pourritute; ils jauniffent, s'empliffent d'humeur, le ventre & les jambes leur enflent, jettent une humeur femblable à un jaune d'œuf, & en moins de trois jours ils crevent, pourriffent & gâtent les autres, fi on ne les jette.

Il y a deux fortes de Vers qui font la foye; les uns font longs, & les autres courts : les premiers font plus propres à monter aux cabanes; les autres ont les pieds racourcis & fe laiffent tomber en y montant : c'eft pourquoi il faut les mettre à part dans des cornets de papier pour leur faciliter l'ouvrage, ou fur quelques ais avec des petits boucons ou des touffes de chien-dent, un peu au large; vos Vers racourcis y feront auffi-tôt leurs petits ouvrages.

Quand environ huit jours après la derniere muë, les Vers vont çà & là en troupe, fans fe foucier de manger; qu'ils cherchent les pieds des rameaux, & que leurs corps font tranfparens, c'eft une marque qu'ils veulent travailler à la foye : alors diminuez leur nourriture de jour en jour, & enfin ne leur en donnez plus quand vous les verrez abandonner tout-à-fait leurs tables pour s'enramer.

Ils feront quelque temps fur les rameaux fans filer, & après avoir marché de côté & d'autre, ils fe repoferont comme laffez ou malades, fe purgeront en jettant quelques goûtes d'eau claire qui eft comme gommée; enfuite fans defcendre davantage fur les feüilles, ils fe promeneront fur les rameaux, jufqu'à ce qu'ils ayent trouvé un lieu fpacieux pour s'y pouvoir tourner dans leurs coques.

Le premier jour de fon travail le Ver pofe la baze de fon Coucon; on appelle cette baze une *Araignée*, parce que c'eft une foye groffiére ou bourre, que le

Ver jette confusément par-tout sur les rameaux où il peut atteindre, en y attachant avec son museau les bouts de cette soye, qui sort de son ventre avec une gomme qui tient comme de la colle forte.

La soye de cette baze ou araignée n'est pas si bonne ni si forte, & elle est plus blanchâtre que celle du Coucon ; on ne peut pas la tirer en soye fine dans le chaudron & il en faut purger le Coucon ; on en fait pourtant du fleuret qu'on file au roüet ou au fuseau, c'est pourquoi il faut avoir ôté des rameaux des cabanes toutes les feüilles & ordures qui gâteroient le fleuret.

Le second jour de travail le Ver forme son Coucon sur cette araignée, & s'y couvre presque tout de soye.

Le troisiéme jour on ne le voit plus, & les jours suivans il épaissit son Coucon toujours par un seul bout qu'il ne rompt jamais. Il pose ce bout avec beaucoup de vîtesse, & il le fait extrémement fin & long ; il faut le laisser filer sans l'interrompre, le remuer ni l'ébranler, jusqu'à ce que toute la soye qu'il a dans l'estomac soit sortie ; il met environ huit jours à bâtir tout son Coucon, c'est ainsi qu'on appelle cette coque de soye que le Ver se file & dans laquelle il s'enveloppe & périt. Elle est ovale & grosse à peu-près comme un œuf de poule, mais mousfuë un peu plus d'un côté que de l'autre, & a diverses couleurs ; ensorte qu'elle ressemble plutôt à quelque fruit d'arbre qu'à un œuf. Ordinairement les vers ne mettent que deux ou trois jours à la perfectionner.

Trois ou quatre jours après que les Vers auront commencé à monter sur les cabanes & à faire leurs Coucons, si l'on voit qu'il y ait assez de Vers sur les rameaux, soit qu'ils filent ou non, & qu'il en reste peu au-dessous qui n'ayent point monté, il faut, sans toucher ni ébranler les cabanes, enlever ces paresseux avec leurs feüilles & littieres & le papier, ne laissant rien que la planche nette ; mettez-les dans une autre cabane vuide avec de nouvelles feüilles, ils incommoderoient trop les diligens, si on les laissoit s'enramer avec eux : au bout de quatre ou cinq autres jours, ôtez-en ceux qui n'auront point encore monté sur ces nouvelles cabanes, joignez-y tous ceux des autres cabanes qui seront aussi tardifs ; mettez-les tous ensemble & diminuez leur manger pendant cinq ou six jours, tant qu'ils commenceront à se raccourcir & rougir, alors ne leur donnez plus à manger, mais enfermez-les dans des cornets de papier pour les aider à filer ; ou bien, mettez-les sur un tas de broussailles de même bois que les cabanes, ils y feront leurs coucons comme sur les cabanes, mais ils ne feront pas si bien bâtis, ni la soye si fine, & la graine n'en vaut rien. Un peu de diette & de parfums hâte les paresseux.

Je viens de dire que trois ou quatre jours après la montée des Vers les plus actifs aux rameaux, il falloit ôter les paresseux qui restent en-bas, & cela pour trois raisons. 1°. S'il y en avoit trop sur les rameaux, ils feroient des Coucons doubles qui ne valent rien, ou ils tomberoient de lassitude après avoir bien cherché place, & ils ne pourroient plus remonter ; & par-là ils se changeroient tout d'un coup de ver en féve, ou bien la chaleur de la soye qu'ils ne pourroient plus supporter, les feroit crever. 2°. Si on les laissoit monter à loisir, le repos que demande le travail des derniers, empêcheroit qu'on ne pût lever les Coucons des plus diligens, qui sont presque perdus dès qu'ils se sont transformez en Papillon. 3°. La grande littiere qu'il faudroit aux paresseux échaufferoit & empuantiroit les Vers qui sont déja sur

les rameaux, où ils ne demandent que de l'air, de la fraîcheur & des bonnes odeurs; & même il creveroit toujours dans la litiere quelques-uns des pareſſeux, qui incommoderoient les ſains.

Il faut auſſi avoir ſoin de viſiter les cabanes qu'on aura nettoyées, pour y prendre les Vers qui feront tombez des rameaux, ou qui n'auront pû y trouver place, & les mettre avec des Vers pareſſeux, ou dans des cornets de papier s'ils ſont forts; ils n'y feront pourtant que des Coucons difformes.

L'on aura toujours ſoin de jetter les malades, & de parfumer les chambres pour réjoüir les Vers pendant leur travail: quand on en jette à la volaille, il faut en ôter les bouts de ſoye qui pourroient l'étrangler.

Huit ou dix jours après que les Vers les derniers montez de chaque tablette auront commencé leur Coucon, il faudra les détacher doucement des cabanes, ſans les preſſer ni enfoncer; & les mettre dans des corbeilles pour tirer la ſoye de la plûpart, & en réſerver quelques-uns des meilleurs, pour avoir de la graine.

Il ne faut pas les ôter, ni défaire plutôt les cabanes, parce que la moindre interruption arrête ceux qui auroient encore à filer, & c'eſt autant de ſoye perduë.

Mais auſſi il ne faut point attendre que le temps ou la grande chaleur naturelle ou artificielle qui avance les Vers, les ait fait ſortir de leurs Coucons qu'ils percent eux-mêmes, déguiſez en papillons; car alors tout ce qui étoit ſoye fine eſt perdu; ce n'eſt plus qu'un fleuret groſſier.

C'eſt environ huit ou dix jours après que les Vers ont formé leur Coucon, & environ le dix-huitiéme jour après qu'ils ont monté ſur les cabanes, plus ou moins ſelon la force des Vers & le dégré de chaleur, qu'ils percent leur Coucon transformez en papillons, comme nous le dirons ci-après.

Avant d'en venir là, il faut obſerver que comme les papillons corrompent la ſoye de leur Coucon, ce qui en fait tout le profit, & que les papillons ne ſont bons que pour avoir de la graine; il faut auſſi prévenir leur ſortie & cueillir les Coucons avant qu'ils les percent, & même avant qu'ils coupent la trame de la ſoye.

Il faut donc détacher doucement ces Coucons des cabanes, huit ou dix jours après qu'ils ont été commencez: mettre à part les meilleurs, ſuivant ce qu'on voudra avoir de graines: du ſurplus, il faut ſe diligenter d'en tirer la ſoye dans les quatre ou cinq jours, après qu'ils ont été cueillis; & même plutôt, ſi les Coucons ont été filez promptement, on que la chaleur ſoit grande, de peur que les papillons ne viennent à éclore. La ſoye tirée de cette façon eſt toujours plus luſtrée, plus belle & plus forte.

Si vous appréhendez qu'ils ne vous préviennent, & que vous n'ayez pas aſſez de monde pour cueillir & filer les Coucons, il faut faire étouffer les Vers ou féves qui ſont dedans; pour cela cueillez-les à la plus grande ardeur du Soleil & les y expoſez pendant quatre ou cinq jours de ſuite ſur un drap, depuis midi juſqu'à quatre ou cinq heures du ſoir, & mettez-les enſuite dans des couvertures qui auront chauffé au Soleil pendant le même temps; ou bien, mettez ces Coucons, ſi-tôt qu'ils ſont cueillis, un quart-d'heure pendant quatre ou cinq jours, dans un four médiocrement chaud, après que le pain en aura été tiré: & pour que les Coucons s'étouffent également, ſans que la

ſoye ſe brûle; ôtez le fleuret qui eſt autour des Coucons, parce qu'il brûleroit aiſément ou nuiroit au tirage de la ſoye fine; mettez vos Coucons dans des corbeilles & peu dans chacune, couvrez-les de feüilles de papier, bouchez bien votre four, retirez-les environ au bout d'un quart-d'heure quand vous les entendrez pétiller; & pour achever de les étouffer, enveloppez-les auſſi-tôt dans des couvertures bien chauffées : les Vers ou féves étant ainſi étouffez dans leurs Coucons, ils ſe gardent quatre & cinq ans ſans être filez, la ſoye n'en ſera pas ſi luſtrée que celle de ceux qui auront été auſſi-tôt filez que détachez; mais elle eſt également bonne & profitable, parce que la féve que l'on fait mourir dans les Coucons, ſéche ſi fort, que ce n'eſt plus qu'un morceau de bois ou de charbon qui ne peut plus faire de tort à la ſoye, & ne reprend plus d'humidité. Au reſte nous parlerons ci-après de la maniere de tirer la ſoye & d'apprêter les fleurets.

Je reviens aux Coucons que l'on n'a fait ni tirer ni étouffer, mais que l'on réſerve pour faire éclore les papillons, & avoir de la graine de Vers-à-ſoye.

Pour en avoir de bonne, il ne faut point prendre des Coucons doubles, c'eſt-à-dire, de ceux où pluſieurs Vers ſe font enfermez; il ne faut point prendre non plus des Coucons foibles, gros & mal-bâtis.

Il faut choiſir les premiers faits, les plus durs, les plus rougeâtres & les plus colorez; les couleurs n'y font rien, pourvû que ce ſoient les plus vives, ou bien les Muſcs ou les Céladons; ces derniers donnent rarement de mauvais Vers. On peut pour la diverſité prendre des Coucons de toutes les couleurs.

On en prendra autant de mâles que de femelles; les Coucons mâles ſont grêles, longuets & pointus par les deux bouts; ceux des femelles ſont unis, mouſſez ordinairement des deux bouts, & ventrus d'un côté comme l'eſt ſouvent une œuf de poule.

Il faut que le Ver roule dans chaque Coucon, ce qu'on connoît en les ſecoüant doucement auprès de l'oreille; car s'il ne remuoit pas, ce ſeroit ſigne qu'il eſt pourri & attaché à la ſoye; on perdroit ſon temps de le garder & la ſoye ne ſeroit plus bonne que pour en faire du fleuret.

Pour faire une once de graine, il faut cent paires de Coucons, moitié mâles & moitié femelles.

Vos Coucons ainſi triez pour cet effet, enfilez-les avec une groſſe aiguille & du gros fil, non pas par le milieu, mais par la ſuperficie, de peur de percer le Ver ou d'éventer la ſoye; faites-en des chapelets, chacun ſi vous voulez de cent Coucons, que vous attacherez contre une tapiſſerie ſans les remuer, juſqu'à ce que les Vers en ſortent d'eux-mêmes changez en papillons.

Quand ils en ſortent, ils y laiſſent les deux peaux qui marquent les deux métamorphoſes qu'ils ont ſouffertes dans ce tombeau qu'ils ſe ſont bâtis, après des langueurs, des ſueures, des changemens de couleurs, des mouvemens & des peines étranges, & dans leſquels ils ſe ſont abîmez deux fois pour y changer deux fois de peaux & de formes : c'eſt de ces tombeaux d'où ils reſſuſcitent plus beaux & plus blancs que jamais.

La premiere peau & la premiere forme que le Ver-à-ſoye quitte dans ſon Coucon eſt celle de Ver, & la deuxiéme celle de féve; au bout d'environ ſept jours après que le Coucon eſt formé le Vers eſt changé en féve, & pour lors

lors ouvrez avec des ciseaux le fleuret & le Coucon, vous y trouverez une petite coque dans laquelle est la féve dont le Ver a pris la forme; elle a la même couleur & la même figure qu'un noyeau de nos gros pruneaux de Tours, ne tient rien d'aucun insecte; & ne ressemble ni au Ver qui l'a produite, ni encore moins au papillon qui en doit naître, & dont nous allons parler dans l'Article suivant; ainsi la peau de la graine, les quatre muës du Ver-à-foye, la peau de la féve & celle du papillon qui se résout en graine, font sept peaux, dont le Ver-à-foye change en moins de deux mois.

ARTICLE IV.

Des Vers-à-foye devenus Papillons; la maniere d'en avoir & conserver la graine.

Le quatriéme état du Ver-à-foye est d'être papillon, d'où se forme la graine de Vers-à-foyes: mais il ne faut laisser aller jusqu'à cet état qu'un petit nombre de Coucons choisis, & seulement pour avoir de la graine, comme je viens de le dire, parce que c'est autant de foye perduë.

C'est au bout d'environ dix-huit jours après que les Vers ont monté à leurs cabanes, qu'ils percent d'eux-mêmes leurs Coucons, transformez en papillons; ils sont tous blancs, quoique les Vers ou les Coucons fussent d'une toute autre couleur: ils sont aussi tous différens des Vers-à-foye, & n'en ont pas la moindre ressemblance: ils ont quatre aîles dont ils ne se servent pas pour s'élever à cause de leur pésanteur; six jambes; deux cornes au-dessus d'une espéce de tête dont les deux yeux sont fort noirs, sans aucune lucidité & si près l'un de l'autre & de leur estomac, qu'il ne paroît aucun museau entre deux; aussi ne mangent-ils point en cette forme, & on croit qu'ils n'y respirent pas l'air, non plus qu'ils faisoient dans le Coucon; en effet ils n'ont point de poulmons, & la nature semble ne les avoir fait tels que pour la production de la graine; car ils ont le ventre qui la renferme, fort gros & l'estomac fort serré; le reste de leur peau est veluë comme de la Panne.

Les femelles sont beaucoup plus blanches, & elles ont le ventre deux fois plus gros que les mâles qui sont plus vifs & battent des aîles.

Ils se transforment & sortent sans secours par la pointe du Coucon, où, après l'avoir moüillé d'une eau blanche, tant mâles que femelles, ils poussent avec leur tête & se font un passage de leur grosseur, ne laissant dans la coque ni crote ni autre chose que leurs deux peaux de Ver & de Féve, quoiqu'ils y ayent été enfermez une quinzaine de jours. La plûpart des femelles jettent une eau rousseâtre en passant par ce trou, à cause de la grosseur de leur ventre, mais cette eau ne tache point la foye. Les femelles jettent encore deux ou trois goutes de cette eau rougeâtre, avant ou après leur accouplement avec les mâles; pour qu'elle ne les incommode point & qu'elle ne salisse point les graines, il n'y a qu'à mettre les papillons sur un endroit qui aille en penchant, ou les attacher à la muraille sans craindre qu'ils tombent à terre, car il n'en tombe point un seul, quoique leurs Coucons soient suspendus & qu'ils sortent par la pointe la tête la premiere.

Il faut veiller au moment qu'ils sortent; c'est le plus souvent le matin au Soleil levant; ils sortent presque tous chaque jour à pareille heure, s'ac-

couplent de même le matin, & le reste du jour sont immobiles.

Aussi-tôt que le mâle est sorti, il bat des aîles avec une vîtesse qui le rend imperceptible jusqu'à ce qu'il ait rencontré la femelle qui est toujours tranquille, & ne se remuë que pour mettre son ventre dans un endroit qui panche pour se purger plus facilement de l'eau rougeâtre dont j'ai parlé.

Aussi-tôt que les papillons sont éclos, prenez-les par les aîles ou par le corps sans les serrer, mettez-les chaque mâle avec sa femelle sur des feüilles de Noyer, ou sur quelque vieille étoffe bien rase & noire, soit barat (gros drap dont plusieurs Religieux s'habillent) ou autre, le Camelot est encore meilleur; ou bien mettez-les sur des claïons de jonc, facilitez leur accouplement en les approchant l'un de l'autre: ils doivent rester appariez l'espace de dix heures avant de rendre la graine ou œufs; s'ils se déparioient avant ce temps, il faut les rejoindre, & ne pas laisser jetter les femelles & saillir les mâles à différentes reprises. Au reste, un second accouplement ne vaut rien pour avoir de la graine, parce que le mâle & la femelle n'ont plus de vigueur.

Il ne faut pas non plus toujours attendre qu'ils se séparent d'eux-mêmes, il faut au bout des dix heures les dépariier avec adresse, sans les beaucoup presser: car quelquefois ils tiennent si fort ensemble, qu'ils ne se détacheroient pas d'eux-mêmes au bout de vingt-quatre heures; & n'ayant quasi plus de temps à vivre, la femelle en est très-endommagée, & la plûpart de ses œufs sont perdus.

Si-tôt qu'ils seront desaccouplez, il faut jetter le mâle, parce qu'il n'est plus bon à rien, & ne feroit que gâter la graine; quant à la femelle, aussi-tôt qu'elle est séparée du mâle, elle jette par le fondement une autre eau qui vient de la semence du mâle, qui est blanche; ensuite elle jette ses graines ou œufs avec activité, ils en sortent (ces petits œufs) avec une humeur gluante qui les fait tenir où ils se trouvent posez; c'est pourquoi j'ai dit qu'il faut faire jetter les papillons plutôt sur des claïons de jonc ou sur des étoffes bien rases, que sur du papier ou du linge, parce qu'on auroit de la peine à les détacher sans les crever. On en vient pourtant à bout, en les laissant sur le linge, papier ou autre chose à laquelle ces graines se seront attachées; & quand il sera temps de les mettre couver, on les en détachera; sans y mêler de poil: on se sert pour cela non pas d'un coûteau ou autre chose tranchante, mais d'un sol marqué, manié légérement pour ne les pas crever, & on met un grand drap tout autour pour recevoir celles qui s'écarteroient. Si vous avez fait jetter aux papillons leur graine sur des feüilles de Noyer, quatre heures après qu'elle est jettée, il faut frotter ces feüilles entre ses mains, & elle s'en détachera sans se casser; ou pour le mieux, faites bien sécher la feüille afin de la réduire aisément en poudre, & d'avoir la graine seule & nette.

La graine, en sortant du papillon, est blanche ou jaune, elle devient verdâtre dans la journée, puis rouge, & peu-à-peu elle prend ordinairement la couleur grise qu'elle conserve toujours; la plus colorée de gris obscur est la plus belle, la plus vendable & la meilleure; c'est pourquoi j'ai dit de prendre des étoffes noires, pour que les papillons qui jettent dessus donnent des graines plus tachetées. Les Céladons sont encore plus estimées;

& celles qui ne quittent point leur blancheur, passent pour ne rien valoir.

Chaque femelle donne trois cens graines ou environ; parce qu'il y en a qui meurent sans avoir tout rendu.

Les souris, les fourmis, les grillons & tout insecte ou vermine, les poules & les moineaux sont encore plus avides des graines que des Vers: les souris, les rats, les poules & les moineaux mangent aussi les papillons; les chiens & les chats ne mangent ni les uns ni les autres; il ne faut pourtant pas les en laisser approcher, ils jetteroient & creveroient la graine.

Quand elle aura pris sa couleur naturelle, soit grisâtre ou autre, retirez-la de dessus la feüille de Noyer, étoffe ou autre chose sur laquelle elle aura été renduë; faites tiédir du vin dans une écuelle, jettez-y votre graine, remuez-la, afin que tout ce qu'il y aura de léger ou d'impur, surnage, & que la graine pleine & pésante aille au fond; il ne faut pas que le vin soit trop chaud, ni que la graine y reste trop long-temps, de peur qu'elle n'en soit offensée; la graine qui coule à fond est celle qu'il faut garder; vous la tirerez de l'écuelle si-tôt qu'elle sera tant soit peu imbibée de vin, & vous la ferez sécher à l'ombre entre deux linges bien propres & bien secs.

Pour la garder jusqu'au temps de la couvée suivante, il faut la mettre dans des boëtes ou layettes garnies de coton, qui ferment bien justes, qu'on mettra dans des coffres ou cabinets parmi des hardes, ou enveloppées dans de la panne ou des fourures; vous la laisserez en repos sans y toucher, dans un endroit qui ne soit ni trop chaud, ni froid, ni humide; car la chaleur la feroit éclore avant le temps, le froid la morfondroit & l'humidité la pourriroit. Au surplus, nous avons parlé ci-dessus du choix des Coucons pour la graine, nous avons dit la maniere de connoître la bonne, de la bien faire couver & de la renouveller quand il en est temps; & c'est ainsi que les Vers-à-soye se perpétuënt à l'infini dans les familles; venons maintenant à ce qu'ils nous donnent, c'est-à-dire, la soye & le fleuret.

ARTICLE V.

Des Soyes & Fleurets.

La soye *Cruë* est celle que l'on tire sans feu, & qu'on devide sans faire boüillir les Coucons, qu'on incise pour en faire sortir le Ver quatre ou cinq jours après qu'il est parfait. On en fait des Gazes & autres étoffes. Cette soye est fort pure, pourvû qu'on en sépare la premiere enveloppe extérieure & la pellicule qui se trouve joignant le Ver en féve. Il est défendu de mêler de la cruë avec de la soye cuite.

La soye *Cuite* est celle qu'on a fait boüillir pour la devider plus facilement; comme celle dont on fait les Velours, Satins, Damas, Brocards, Crépes & autres étoffes.

Vos Coucons étant détachez huit ou dix jours après leur perfection, ainsi que nous l'avons dit ci-dessus, vous mettrez d'un côté tous les bons Coucons qui vous donneront la soye fine & déliée; & de l'autre côté tous les Coucons doubles, & tous ceux qui sont ou foibles, ou grossiers & mal bâtis, parce que tous ces Coucons ne donnent que ce qu'on appelle Soye grossiére, & elle passe néanmoins assez souvent au même prix que la fine,

parce que ne s'en rencontrant guéres que deux ou trois livres tout au plus sur vingt ou trente livres de soye déliée, le tireur mêle le tout; mais pour cela il doit avoir bien soin d'ôter des écheveaux tout le fleuret qui s'y peut trouver.

Je suppose qu'on a ôté, comme je l'ai dit, tout le fleuret qui enveloppe les Coucons dont on veut tirer la soye fine.

Cela fait, tirez votre soye; ou aussi-tôt que les Coucons sont déramez, pour prévenir la sortie des papillons, ou à votre loisir, si vous avez étouffé les Coucons.

La soye des Coucons qui n'ont point été étouffez est plus belle & plus lustrée; & il vaut mieux tirer la soye si-tôt que les Coucons sont détachez; en les gardant, outre le danger qu'ils courent d'être brûlez, il y a toujours du déchet, parce que la gomme que le Ver rend avec la soye, s'endurcit, se perd & la rend moindre & plus difficile à tirer.

Filage & devidage des Coucons.

L'on ne devide ordinairement que les Coucons les plus parfaits : ceux qui sont doubles, trop foibles ou trop grossiers, sont mis au rebut, non pas pour les rejetter absolument, mais parce que n'étant pas propres au devidage, on les réserve pour les tirer en flôtes & en écheveaux.

Les Coucons sont de différentes couleurs : les plus communs sont le jaune, l'orange, l'isabelle & la couleur de chair; il y en a aussi de celladon & de couleur de soulfre, & même quelques-uns de blancs : mais il est inutile d'en séparer les nuances pour les devider à part, parce qu'elles se perdent toutes dans le décrusement des soyes.

Pour le devidage de la soye de dessus les Coucons il faut préparer deux machines; l'une est un fourneau chargé de son chaudron, & l'autre est un devidoir ou métier à tirer les soyes.

Le devidoir est un chassis de bois soûtenu sur quatre pieds, d'une hauteur proportionnée au fourneau, derriere lequel il se doit mettre; ensorte que les verges de fer dont on va parler, s'avancent jusqu'au milieu du chaudron qui est sur le fourneau, & soient à un pied & demi d'élévation au-dessus de l'eau dont il est rempli.

Ces verges de fer sont au nombre de deux ou de trois au plus, suivant le nombre des écheveaux qu'on veut placer sur le devidoir, sur lequel il n'en peut tenir plus de trois : elles sont attachées vers le milieu de la traverse antérieure du chassis, & sont percées d'un trou pour recevoir les fils qui doivent servir aux écheveaux qu'on veut dévider.

Sur la même traverse & vis-à-vis les verges de fer qui y sont attachées, s'élévent autant de morceaux de bois de trois pieds de haut, qui portent chacun à leur extrémité supérieure ou une bobine ou une petite poulie mouvante, sur lesquelles doivent rouler les fils que l'on y croise, pour que la soye soit rondelette : au-delà sont trois fils d'archal attachez sur un bâton qui traverse tout le chassis, & qui est rendu mobile par le moyen d'une rouë de dix pouces de diametre, sur laquelle roule une corde qui roule en même temps sur l'arbre du devidoir, qui est presque à l'extrémité du chassis.

Ce mouvement du bâton qui avance & qui recule, & qui se communi-

que au fil d'archal qui y tient & par où les fils paffent, achéve de les croifer fur le devidoir, ce croifement étant le plus important de l'ouvrage : enfin vers le bout du chaffis eft placé le devidoir, dont les deux bouts de l'arbre pofent fur les côtez du chaffis, & qui eft garni de fa manivelle, pour être tourné avec égalité & avec vîteffe par le Devideur qui en eft chargé.

La machine ainfi dreffée, le Fileur affis auprès du fourneau qui eft audevant, met dans l'eau du chaudron placé fur le fourneau, & qu'il a fait chauffer & boüillir jufqu'à un dégré que le feul ufage apprend, une poignée ou deux de Coucons bien nettoyez de leur bourre ; enfuite il les remuë & les agite avec des verges de bouleau ou de bruyere bien féches, liées & coupées en forme de broffes ; & lorfque la chaleur & l'agitation ont détaché des Coucons les bouts de foye qui fe prennent à ces verges, il les allonge jufqu'à ce qu'aucun fleuret n'y paroiffe plus ; & les joignant dix ou même douze ou quatorze enfemble, il en forme les fils égaux & de la groffeur convenable aux ouvrages aufquels ils font deftinez : huit bouts fuffifent pour la Rubanerie ; & les pannes, velours & autres étoffes de foye ne peuvent être travaillées qu'avec des fils de douze à quatorze bouts.

Ces bouts ainfi réünis en trois divers fils fe paffent d'abord dans les trous des trois verges de fer qui font au-devant du dévidoir, puis fur les bobines ou poulies, enfuite dans le fil d'archal qui tient au bâton : enfin étant allongez jufqu'au devidoir même, ils y font attachez, deux aux deux bouts des barres ou bras du dévidoir, & le troifiéme au milieu, fi l'on veut trois écheveaux, ce qui eft affez difficile à conduire ; mais quand on n'en veut que deux, ce qui eft l'ordinaire, c'eft aux deux bouts feulement qu'il les faut mettre, afin que les fils tirent & bandent également.

Tandis que le Devideur tourne la manivelle du devidoir qui donne le mouvement à toute la machine, le Fileur conduit fes fils, en fubftituë de nouveaux lorfqu'il s'en rompt ou que les Coucons finiffent, les fortifie s'il eft néceffaire, en y en ajoûtant d'autres, & ôte les Coucons dévidez & ceux qui étant percez fe rempliffent d'eau. Enfin ces deux ouvriers, s'ils s'entendent, peuvent filer & devider en un jour jufqu'à trois livres de foye, ce qui eft bien d'une autre avance & d'un profit bien plus grand que ce qui fe peut filer au fufeau ou au roüet.

Si le Fileur ne peut conduire trois ou même deux fils, il faut qu'il charge tour à tour les deux barres du devidoir, afin qu'il tourne avec égalité : car autrement l'unique fil qu'il conduit fe romperoit trop fouvent, ce qui fait perdre bien du temps & rend la foye inégale. Il ne faut lever les écheveaux de deffus le devidoir que d'un jour à l'autre, fans quoi la foye fe froiffe & perd fon luftre.

L'eau de riviere, pourvû qu'elle foit claire, eft meilleure pour le tirage de la foye, que celle de puits. Plus les Coucons font forts, plus l'eau doit être chaude ; il faut pourtant que le Tireur ait de l'eau fraîche à côté de lui, pour en jetter fur les Coucons, quand l'eau du chaudron fera trop chaude ; il faut auffi que le Tireur ait foin d'en ôter avec un écumoir ou avec fon balai tous les Vers qui corromproient l'eau : il eft même bon de changer l'eau du chaudron deux ou trois fois le jour, afin que la foye en foit plus belle & plus luftrée.

Ce décrusement emporte toutes les couleurs des Coucons, & fait toutes les soyes blanches : c'est la teinture qui leur donne ensuite la couleur qu'on veut.

Comme toutes les soyes ne peuvent pas être filées & devidées à cette machine, soit parce que les Coucons ont été percez par les Vers-à-soye mêmes, soit parce qu'ils étoient doubles & trop foibles pour souffrir l'eau, soit parce qu'ils étoient trop grossiers, soit enfin parce que sur les Coucons filez il reste ordinairement quelque peu de soye ; on fait de tous ces résidus une soye que l'on nomme fleuret, & qui néanmoins est de deux qualitez bien différentes.

Les fleurets fins qui ressemblent assez à la plus belle soye, se font des bourres de tous les Coucons, & des soyes qu'on peut lever ou arracher de dessus ceux qui n'ont pas été mis à l'eau. Cette bourre peignée ou cardée, ou même telle qu'elle sort de dessus les Coucons, se file au fuseau ou au roüet. Les soyes propres à coudre qu'on en fait, ne sont pas moins lustrées que les plus belles soyes ; les étoffes mêmes qu'on en fabrique ont du lustre & de la beauté.

A l'égard de toutes les Coques, après les avoir ouvertes avec les ciseaux & en avoir tiré les féves, qui servent ainsi que les papillons à nourrir les volailles ; on laisse tremper ces Coques dans des terrines dont on change l'eau tous les jours, afin qu'elles ne s'empuantissent, & pour faire blanchir les fleurets plutôt : ce décrusement les amolit & leur ôte la gomme du dedans de la Coque qui la rendoit impénétrable à l'eau & à l'air même. Ensuite on fait boüillir les fleurets ainsi amolis pendant une demi-heure, dans une lessive de cendres bien coulée & bien claire : & lorsqu'ils ont été bien lavez à la riviere, puis bien séchez au Soleil, on les carde pour les filer comme les autres fleurets au fuseau ou au roüet. Ces fleurets-ci, quoique moindres que les premiers, ne laissent pas de faire des soyes à coudre assez lustrées, & des étoffes assez fines, mais presque sans lustre.

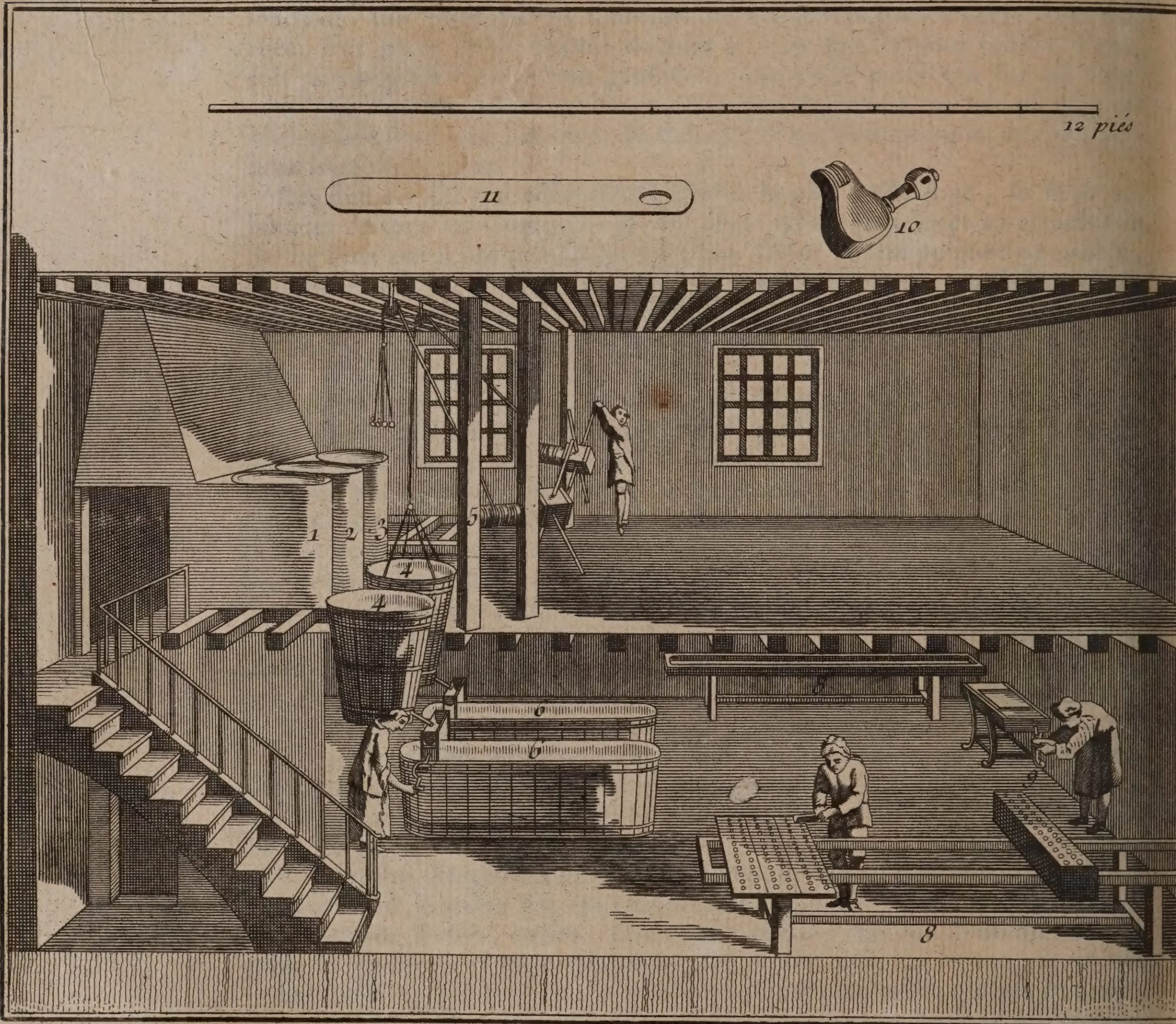
Les différens apprêts qu'on donne aux soyes pour les rendre propres à être employées, sont le filage, le dévidage, le moulinage & la teinture.

On fait avec la soye les Velours, Pannes, Gros-de-Tours ou de Naples, Poux de soye, Taffetas, Satins, Damas, Venitiennes, Tabis à fleurs, Brocards, Crêpes, Serge de soye (qui est une étoffe de soye croisée obliquement,) Rubans, Bas, Gands, &c. les étoffes toutes de soye, comme Velours, Pannes, Gros-de-Tours, Satins, Damas & Taffetas, doivent avoir une demie-aulne moins un vingt-quatriéme de largeur.

Les soyes de Messine sont les meilleures pour les étoffes pleines & unies, parce qu'elles prennent une belle teinture. Les soyes de Perse & de la Chine sont blanches & très-fines. Les plus belles soyes de Syrie sont celles de Luges, Souf & Billedun. On appelle soye *Grege* ou *en mutaße* celles qui sortent de dessus le Coucon, & qui sont par pelottes comme le chanvre & le lin avant que d'être filez, on en trafique en balles. On appelle *Boures* & *Straces* de soye, les grosses soyes qu'on fait passer souvent pour fines ; & on appelle *Soyes apprêtées* ou *Organsin de Boulogne* celles qui sont torses, apprêtées, bien conditionnées, & qui après avoir passé deux fois par le moulin, sont prêtes à mettre en teinture & en œuvre.

LE BLANCHISSAGE DE LA CIRE

1. Poëlle ou l'on fond la cire jaune I.re fonte.
2. Poëlle pour le demi blanc 2.me fonte.
3. Poëlle pour mettre en pains 3.me fonte.
4. Cuves avec leur Canelle, elle sont ordinairem.t de bois
5. Treuil pour tirer les Cuves pleines de Cire fondus.
6. Baignoires pleines d'eau froide.
7. La Grelloire.
8. Tables ou sont les moulles pour reçevoir la Cire.
9. l'Ecuellon dans la main de l'ouv
10. Le Pot a cire ou Pot a ecueller.
11. Barre platte pour reçevoir les pa



Soye d'Orient.

Il y a en Orient une plante qui produit auſſi la ſoye ; les feüilles de cette plante ſont peu larges, hautes d'un pied & armées d'aiguillons ſemblables à ceux des artichaux ; ſon fruit eſt une gouſſe qui reſſemble à un Peroquet verd ayant comme lui pieds, queuë & tête, avec de petits cercles jaunes qui figurent comme ſes yeux ; cette gouſſe contient une matiere très-blanche & déliée ; on la file, & c'eſt la ſoye ; ſa graine y eſt mêlée dans la gouſſe, on en a apporté en France par curioſité ; elle y a été deux ans à venir, & elle n'y a pas profité.

Soye de la Chine.

La ſoye qu'on recueille à la Chine eſt plus groſſiére que la nôtre, parce qu'elle ſe fait à la Campagne dans les Champs mêmes, où ſont les Muriers : on y a une ſi grande quantité de Vers, qu'on ne peut pas les faire travailler tous dans les Maiſons. Quand les Vers ſont éclos, les Chinois voyent combien un Murier en pourra nourrir, & ſelon ce qu'ils en jugent, ils en font échaler : cela fait, ils ne ſe mettent en peine que d'aller recueillir la ſoye, quand les Vers l'ont fabriquée. Leurs œufs ou graines ſont beaucoup plus grands que ceux de ces Païs-ci ; c'eſt une choſe agréable à voir que leurs Muriers ; on croiroit de loin qu'ils portent des Abricots.

Soyes d'Araignées.

Depuis quelques années on a trouvé en France le ſecret de faire de la ſoye d'araignées ; & l'on en a fait quelques ouvrages, comme gands & bas au Métier, on les a fait de coques aſſez ſemblables à celles de Vers-à-ſoye, que les araignées les plus communes à jambes courtes, font au mois d'Août & de Septembre. Mais comme il faudroit trouver & nourrir un très-grand nombre d'araignées, pour avoir très-peu de leur ſoye qui eſt ſans luſtre ; il y a apparence que cette découverte n'enrichira point notre Maiſon Ruſtique. Les Curieux n'ont qu'à lire ce qui en a été dit pour & contre, dans les Mémoires de l'Académie des Sciences de l'année 1710.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ECONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

PREMIERE PARTIE.

L'INTERIEUR ET LA BASSE-COUR DE LA MAISON RUSTIQUE.

LIVRE SIXIE'ME.

Commerce & débit, usage & qualitez de tout ce qui se tire de la Basse-Cour.

CHAPITRE PREMIER.

Commerce & débit de tout ce qui se tire de la Basse-Cour.

NOUS ne parlerons point encore ici des fruits, des grains ni de tout ce qui se tire des Jardins, Terres labourables, Prez ou Bois : dans chaque Livre de cet Ouvrage, qui traitera de ces différentes espéces de Biens, nous parlerons du débit de ce qui en provient : il n'est donc ici question que de ce que produit la Basse-Cour ; c'est-à-dire, du Commerce & débit de ce qu'on en peut tirer : 1°. De la Volaille. 2°. Des Bêtes à laine. 3°. Des Bêtes à cornes. 4°. Des Cochons & des Chévres. 5°. Du laitage. 6°. Des Chevaux. 7°. Des Mouches à miel, miel & cire ; quant aux laines, soyes & fleurets, nous en avons parlé ci-dessus.

Le débit des denrées & le commerce de la Basse-Cour est le principal du ménage

ménage des Champs : Au point qu'un bon Fermier trouve dans sa Basse-cour de quoi payer le Roy & son Propriétaire, & de quoi entretenir sa Maison ; en sorte qu'il profite absolument du reste de sa Ferme. Outre les profits journaliers qu'une bonne ménagére sçait se faire de la Volaille & du reste du détail de sa Basse-cour, le commerce des Bestiaux est seul plus important que les autres, & ç'a été de tout temps le plus enrichissant, de même que les païs de pâturages sont les plus opulens : Une Ménagerie bien conduite est un trésor vivant, une mine qui renaît tous les jours ; mais aussi il faut que le chef de notre Maison Rustique soit assez aisé, ou qu'il prenne assez bien ses mesures, pour qu'il puisse non seulement fournir aux charges & aux dépenses : mais encore attendre les saisons, les occasions & les années favorables pour son commerce, & pour le débit de ses bestiaux & denrées : il s'y trouve quelquefois en avance pour quelque temps, mais il retire bien-tôt son argent au quadruple.

Il s'appliquera à connoître quelle est l'espéce des differens produits de la Basse-cour, dont il aura mieux le débouchement, & il réglera son commerce de chaque espéce sur le plus ou le moins du débit qu'il sera à portée d'en avoir. Par exemple, s'il est près de quelque Ville, ou lieu d'où il puisse tirer un grand profit de cochons de lait, de veaux, d'agneaux, de beurre & de lait, il s'attachera à avoir & à débiter le plus qu'il pourra avoir de ces espéces ; au contraire, il élévera ses volailles & ses bestiaux pour faire de grosses nourritures, & il tendra plutôt aux fromages, que de ne pas tirer tout le profit possible de ses beurres & de ses laits.

Commerce de la Volaille.

Les Cocqs, Poules, Poulets, Poulardes & Chapons ; les Dindons, Dindes & Dindonneaux ; les Canards, Cannes & Cannetons ; les Pigeons, les Faisands, les Cailles, les Cignes, les Paons, les Oyes, &c. font un profit considérable ; c'est un secours tout present pour la Maison ; c'est de l'argent comptant quand on les porte à chacun des Marchez des lieux circonvoisins, & il y a quantité de Poulaillers & de Pourvoyeurs qni les viennent chercher jusqu'à trente & quarante lieuës de Paris.

On commerce de la chair des Volailles, des petits qu'elles donnent, & même de leur duvet & de leurs plumes. Les œufs que la plûpart donnent sont aussi de défaite.

I. On vend les Poulets depuis le commencement du Printemps jusqu'au mois d'Octobre, parce qu'on a soin de mettre les Poules couver de bonne heure, & elles se succedent les unes aux autres.

Les Dindonneaux suivent de près les Poulets de grain, & le débit en est bon aux mois d'Avril & de Juin, parce qu'ils sont encore chers.

Les Poulardes succédent depuis le mois d'Août jusqu'en Mars : Ensuite viennent les Chapons, les Dindes & Dindons, depuis l'Automne jusqu'au Printemps.

Les Oysons se vendent pendant les mois d'Août & de Septembre, & à la fin de Septembre commence la vente des Oyes, qui dure jusqu'au Carême.

Les Canards viennent dans le même temps & sont bons jusqu'au mois de Mars.

Quant aux Pigeons le commerce & le débit en font très-confidérables; parce qu'ils en fourniffent toute l'année beaucoup, & font de tous païs, à caufe des Marchez fréquens & des Pourvoyeurs qui les vont chercher au loin, ce qui fait qu'il n'en refte au Maître qu'autant qu'il juge à propos d'en garder pour fa maifon & pour l'entretien de fon Colombier. Je n'entends pas parler des Pigeons privez ou curieux, dont quelques particuliers fe mêlent de faire métier dans les Villes : il y a plus de curiofité à cela que de profit; il s'agit donc des Pigeons de Colombier dont il faut que la Maifon de Campagne foit bien fournie : La premiere volée de ces Pigeons eft au mois de Mars, plus ou moins avant dans ce mois, felon qu'il a fait chaud, & que les Pigeons ont été bien nourris & entretenus proprement & chaudement : Ils font une feconde volée en Automne, enforte qu'on a des Pigeons à vendre depuis le mois de Mars jufque fur la fin de l'année; mais c'eft aux mois de Mars & de Septembre que le débit en eft meilleur à caufe de leur tendreté. Il y a des gens qui au lieu de vendre leurs Pigeons, afferment leur Colombier à l'argent ou à croît, c'eft-à-dire, moïennant telle part dans les Pigeons qui en proviendront par an, ou bien encore à la charge d'en rendre tel nombre de pairs de Pigeons à forfait.

Les Faifandeaux font bons à vendre au mois d'Avril, & durent environ deux mois. Les Faifans fe vendent depuis le mois d'Août jufqu'au Carême, & pour cela on les engraiffe comme nous l'avons dit au Chapitre de la Faifanderie. Nous avons auffi parlé ailleurs de la maniere de nourrir des Perdrix, des Cailles & quantité d'autres oyfeaux, c'eft pourquoi nous n'en dirons rien ici.

II. Quoique la chair de la Volaille foit le principal du profit qu'on en tire, il faut auffi fçavoir en ménager les œufs, & mettre à profit jufqu'au duvet & aux plumes : nous parlerons des œufs à l'Article du Commerce du lait, du beurre & du fromage.

Quant aux duvets & aux plumes, le duvet des Oyes & des Oyfons eft ce qui en eft le plus cher : on appelle duvet, les petites plumes fines d'auprès de la chair, & celles des Oyes & Oyfons font plus fines & plus douces qu'aucunes autres; on en fait des lits, on en remplit des quarreaux, des fiéges de carroffe & des couffins; on fe fert auffi pour cet effet des plumes de Canards fauvages ou privez, fouvent même on les mêle avec celles d'Oyes. Les groffes plumes d'Oye fervent pour écrire : celles de Hollande font plus eftimées que celles de France, de même que le duvet qui vient d'Allemagne paffe pour plus fin. On fait des balais avec les grandes plumes de Poulets d'Inde; & le menu Peuple, pour ne rien perdre, fait des lits de plumes de celles des Poules, Cocqs & Pigeons.

On vend auffi les plumes de Cignes pour écrire, & leurs peaux font d'un bon débit, à caufe de leur grande blancheur; & de leur duvet qui eft très-fin & très-chaud, on en fait des houpes à poudrer, des fourures de manteaux de lits, de veftes, &c.

Commerce des Bêtes à Laine.

C'eft un commerce très-vivant & très-lucratif, fur-tout en païs ou lieux où l'on a beaucoup de pâturages fecs.

Il confifte d'abord à avoir un troupeau qui donne des Agneaux qu'on vend

ou qu'on éleve, des toiſons, du lait, de la graiſſe, des peaux dont on fait un grand débit ; des Moutons & Brebis qu'on engraiſſe pour vendre ou tuer quand on veut : nous avons parlé de tout cela au Chapitre des Bêtes à laine. Il faut ſeulement ajoûter à l'égard des agneaux qu'il n'y a que ceux de lait qu'il eſt permis de tuer ou vendre pour être tuez & mangez ; cela n'eſt même permis que depuis Noël juſqu'à la Pentecôte ſeulement : hors ce temps les agneaux de lait, & en tout temps ceux qui ſont hors de lait, doivent être conſervez pour multiplier l'eſpéce & les laines dans tout le Royaume ; il eſt ſeulement permis aux Laboureurs de ſe les vendre les uns aux autres pour garnir leurs troupeaux.

Outre ces profits ordinaires & domeſtiques, on donne encore une partie de ſes brebis à Cheptel ; celui qui les prend, en rend à la fin du Bail autant qu'on lui en a donné ; & pendant la durée du Bail, le Bailleur & lui partagent par moitié tout ce qui en vient d'agneaux, moutons, brebis & laines.

Ceux qui ont de l'argent comptant, pour le faire profiter & en tirer un bon revenu qui n'eſt point uſuraire, peuvent ſe mêler du commerce des troupeaux à moitié ; on y fait ſon compte en fort peu de temps : c'eſt le commerce le plus uſité, & où l'on gagne le plus à la Campagne.

Pour le commencer, il faut acheter des Bêtes à laine au loin, pour en avoir bon marché ; & pour cela prendre avec ſoi un Berger ou autre perſonne fidéle qui s'y connoiſſe. Chaque bête ne coûte quelquefois que cinquante ſols, & au plus trois livres ou trois livres dix ſols.

Avant de faire l'achat, il faut s'aſſurer de Laboureurs & Fermiers pour prendre vos troupeaux à moitié de croît, & faire enſorte qu'ils ſoient dans de bons pâturages : & ſi l'on trouve des Fermes où il n'y ait point de troupeaux, l'on peut compoſer avec les Propriétaires ou Fermiers, pour les pâturages & conſommations de leurs pailles & fourages, dont ils ont les fumiers ; & y mettre votre troupeau avec un Berger pendant le temps que l'on convient.

Il faut donc obſerver dans ce commerce : 1°. Que les troupeaux ſont ordinairement compoſez de cent ou cent vingt bêtes, avec quatre béliers au plus ; 2°. Que ces troupeaux ſe donnent d'ordinaire à moitié pour trois ou ſix ans ; 3°. Que les Laboureurs ou autres qui les prennent à moitié, s'obligent de nourrir le Berger, même de payer ſes gages, ou moitié, ſelon la convention qu'on fait avec eux. 4°. Le Propriétaire du troupeau doit de temps en temps donner la piéce aux Bergers, pour qu'ils en ayent bien ſoin, & qu'il ne ſouffre point de la négligence ou de la malice qui eſt à craindre dans la plûpart des Pâtres.

Et pour faire voir que ce commerce eſt d'un bon rapport, & que bien des gens s'en mêleroient, s'ils en avoient connoiſſance, il faut préſuppoſer qu'un troupeau de deux cens bêtes coûtera environ ſix cens livres, à trois livres chaque bête : on donnera ce troupeau à moitié de croît & profit à un Fermier : on aura donc pour profit les agneaux, les laines & les moutons. Suppoſons que ce troupeau rapporte par année au moins cent agneaux, à trois livres la piéce ; de trois cens livres, c'eſt pour la moitié du Propriétaire cent cinquante livres : & ſuppoſé qu'il y ait un cent de laines, que l'on vend ordinairement cent francs ou cent vingt livres ; c'eſt pour moitié

soixante livres au plus, & au moins cinquante livres; de sorte que sur ce pied (qui est au plus bas) ce seroit deux cens livres au moins par an pour le Propriétaire, sans les moutons. On voit donc clairement qu'au bout de trois ans, l'on est remboursé du prix du troupeau, & il vous reste toujours. Quand d'ailleurs l'on ne vend pas les agneaux, on les éleve, & au bout de trois ans, l'on a un troupeau nouveau.

Quand les moutons sont gras & qu'on s'en veut défaire, ils se vendent depuis quatorze jusqu'à dix-huit ou vingt livres la paire lorsqu'ils sont bons.

Quand on veut engraisser le troupeau pour le vendre à des Bouchers, l'on cherche à le mettre, comme il est ci-devant dit, dans une Ferme où il n'y en a point; & étant convenu avec le Propriétaire ou Fermier, pour l'herbage & affourage de vos Moutons, l'on en fait quelquefois deux graisses, que vous vendez comme dessus.

Dans ce commerce de troupeaux, il n'y a à craindre pour le Propriétaire que la mortalité, dont les Fermiers à qui on les donne ne sont point tenus, pourvû qu'il n'y ait point de leur faute & négligence, car en ce cas ils en sont responsables: sinon, ils ne sont obligez que de rendre les peaux des bêtes mortes au Propriétaire. C'est pourquoi en visitant ses troupeaux, il ne faut pas qu'il oublie les Bergers qui ont souvent part à la mortalité par malefice ou par négligence.

On convient ordinairement par le Bail à Cheptel, que le nombre des bestiaux que l'on a d'abord donné à Cheptel, sera remplacé par les nouveaux venus; ensorte que le Maître & le Fermier ne partagent que le surplus; & c'est proprement là ce qu'on appelle le *Croît*; car le croît est la multiplication des bestiaux qui font le profit du Bail.

Les troupeaux sont aussi d'un grand profit aux Laboureurs, qui les prennent à moitié, parce qu'ils font des fumiers de la consommation de leurs pailles & fourages, pour fumer leurs terres; & outre cela, ils ont la moitié des agneaux, des laines & des moutons.

Il est bon de sçavoir au surplus, que celui qui donne le troupeau à moitié, doit prendre pour sa sûreté un billet ou reconnoissance du Propriétaire de la Ferme où on le met, comme il y consent, & qu'il est à moitié: sans cela, si le Maître du bien vient à saisir les effets de sa Ferme, il excluera le Propriétaire des bestiaux, en vertu de son privilége de Bailleur de fond, dont le Fermier pourroit aussi se servir par collusion avec son Maître; car le troupeau se trouvant saisi, il est toujours réputé appartenir au Fermier entiérement.

Il est même à propos d'avoir un Bail bien autentique des bestiaux que vous donnerez à Cheptel, afin que ni les Créanciers du preneur, ni les Collecteurs pour la Taille, ni le Propriétaire de la Ferme pour ses Redevances, ne puissent pas, en vertu du privilége qu'ils auroient sur tout ce qui est dans la Ferme, s'emparer de vos profits, ou même de vos propres bêtes: pour cela, il faut que le Bail en soit passé pardevant Notaires, qu'il soit publié à l'issuë de la Messe Parroissiale du domicile du Preneur, & qu'il soit enregistré au Greffe de l'Election d'où dépend sa demeure.

5°. Il y a encore une autre espéce très-fructueuse de commerce de bêtes à laine: elle est fort en vogue dans les endroits fertiles en bled, parce qu'après la moisson ce bétail y trouve de quoi glaner. Dans le mois de May ou de

Juin, on achete aux Foires ou aux Marchez tel nombre de ces bêtes qu'on juge à propos; on les mene paître dans les terres après la levée des grains; c'est la nourriture qui les engraisse le plus, & au bout de trois mois elles se trouvent en état d'être venduës grasses, sans qu'il en ait coûté qu'un peu de foin, comme nous l'avons dit au Chapitre des Bêtes à laine: ceux qui entendent ce commerce, y font tous les ans un gain considérable, dans l'espace d'environ quatre mois.

De même, quand on a des pâtures; on les change de moutons qu'on renouvelle plusieurs fois en une année.

Commerce des Laines.

Il est très-considérable en Europe: & la France en consomme une si grande quantité, que malgré l'abondance qui s'en trouve dans le Royaume, elle est obligée d'en tirer beaucoup des Etrangers.

Les laines Françoises viennent le plus abondamment du Languedoc, du Berry, de la Normandie & de la Bourgogne: les autres Provinces, comme Picardie & Champagne, en fournissent moins, & elles sont de moindre qualité.

Les laines Etrangéres sont tirées d'Espagne, de Portugal, des trois Roïaumes d'Angleterre & d'Hollande. Marseille nous en apporte du Levant, dont celles de Smirne & de Constantinople sont les meilleures: celles de Barbarie sont peu estimées.

La laine passe par bien des mains avant d'être en état d'être employée. Après que le Tondeur l'a coupée, on la lave, puis on la fait sécher, ensuite on l'épluche & on la bat, après on y met l'huile; & quand elle a été cardée & filée, on la travaille ou sur le métier ou à l'aiguille.

Les Laines de France se vendent ordinairement par les Laboureurs & Fermiers en toison, & tout en suin, ou comme disent les bas-Normands, en suif; c'est-à-dire, telles qu'elles ont été tonduës, sans avoir été lavées de la graisse qui est dessus: ailleurs ces laines grasses se nomment laines surges.

Les Marchands qui les achetent ainsi de la premiere main avec leur suif, les font laver pour en faire ensuite le triage, ou pour les vendre en toisons sans autre apprêt que de les avoir lavées. On appelle Piles, des monceaux de laines que l'on forme de celles que l'on coupe à mesure qu'on les abat de dessus l'animal. On fait ordinairement autant de piles qu'il y a de différentes sortes de laines: & chaque particulier faisant ses piles à part, il y en a par conséquent de différentes valeurs, quoique toutes du même canton.

Lavage des Laines. Le temps de la coupe des laines est en May & Juin. A mesure qu'on tond les moutons, on met les laines en pile, ensuite on les lave pour en tirer la graisse & les ordures: ce lavage va jusqu'au mois d'Aoust.

Le déchet qu'il y a d'une laine en suin, lorsqu'on la fait bien laver, est ordinairement de moitié, & même de cinquante trois par cent pour les laines de Castille; ensorte que dix-sept arobes de laine en suin ne donnent que huit arobes de laine lavée, ce qui compose ordinairement une balle.

Ce déchet des laines n'est pas toujours égal, y ayant des années qu'il est plus grand, & d'autres qu'il est moindre: & c'est à quoi l'acheteur doit

prendre garde. Le déchet eſt plus conſidérable quand il n'a point plu dans le temps de la coupe; au contraire il y en a moins quand la ſaiſon a été pluvieuſe : ce qui provient de ce que la pluye emporte une partie de la graiſſe & des ordures des laines, lorſqu'elles ſont encore ſur le dos des moutons, ou même lorſqu'après avoir été coupées, elles reſtent en pile, en attendant le lavage.

Les années qu'il n'a point plû, ordinairement les Propriétaires font mal laver leurs laines, pour regagner ſur le lavage le déchet que le manque de pluie pouvoit leur cauſer.

Triage des laines. Chaque toiſon eſt compoſée de pluſieurs qualitez de laines qu'on a ſoin de trier & de ſéparer après le lavage, ſuivant les différens uſages à quoi elles ſont propres.

Ceux qui font le commerce des laines de France, tirent ordinairement trois ſortes de laines de chaque toiſon. 1o. La laine-mere, qui eſt celle du col & de deſſus le col. 2o. La laine des queuës & des cuiſſes. 3o. Celle de la gorge, de deſſous le ventre & des autres endroits du corps. Celle qu'on nomme croton ou crotin, parce qu'elle eſt gâtée par les crotes de l'animal, on peut former une quatriéme ſorte; mais c'eſt un rebut qu'on ne compte preſque pour rien.

La mere laine eſt encore de deux ſortes, qu'on diſtingue par les noms de laine fine & moyenne, ou de haute & baſſe laine; & cela ſelon que les toiſons ſont courtes & fines, longues ou groſſieres.

Pour tirer des toiſons une plus grande quantité de laine fine, on s'eſt aviſé de ſéparer le cœur des laines de la ſeconde & troiſiéme qualité, c'eſt-à-dire, la laine qui eſt au centre de chaque flocon de la toiſon, il ſeroit à ſouhaiter qu'on pût empêcher cette ſéparation du cœur des laines, qui eſt pernicieuſe & abuſive.

Les Eſpagnols font à peu-près le même triage que les François; en les partageant en laines fines, moyennes & inférieures, qu'on nomme primes, ſeconde & tierce. En Eſpagne ces trois ſortes de laines ne ſe vendent qu'enſemble, pour n'avoir point de mauvais reſtes : au lieu que les François les vendent ou les achétent ſéparément ou en détail, ſelon l'uſage & les Manufactures où on les deſtine. Cet aſſortiſſement de laines d'Eſpagne eſt toujours des trois ſortes, prime, ſeconde & tierce; & pour plus de facilité on marque chaque balle d'une lettre majuſcule de l'alphabet qui dénote l'eſpéce de laine qui y eſt enfermée. Pour que la ſéparation ſoit bien faite, il faut que ſur quinze balles de laine il y en ait douze marquées *R*, c'eſt-à-dire, réfines ou primes; deux marques *F*, qui ſignifie fines ou ſecondes; & une marquée *S*, qui veut dire tierces ou troiſiémes.

Les habiles fabriquants croient qu'il y a plus d'avantage à acheter les laines toutes triées qu'en toiſons; les Marchands de laines ayant coûtume de les farder en roullant le plus fin par-deſſus, & renfermant le plus mauvais en dedans.

Les meilleures laines de France viennent de Baſſe-Normandie, & ſurtout de Valognes & du Cotentin : Celles de Ponteaudemer ſont groſſiéres.

Les laines Etrangéres, ſur-tout celles d'Eſpagne, de Portugal & d'Angleterre l'emportent de beaucoup ſur les nôtres : mais les Manufacturiers Fran-

çois entendent ſi bien à mêler & allier les laines de leur crû avec les Etrangéres, que leur habileté les dédommage de cette différence.

La laine d'agnelins eſt de très-mauvaiſe qualité ; elle n'eſt permiſe que dans la fabrique des chapeaux. Les laines pélades, que les Mégiſſiers font tomber par le moyen de la chaux, de deſſus les peaux qu'ils apprêtent, ne ſont bonnes qu'à faire les trémes de certaines étoffes.

J'oubliois de dire qu'en lavant les laines, ſur-tout celle de deſſous la gorge & d'entre les cuiſſes, il faut avoir ſoin d'en recueillir la graiſſe en ſuin qui nage ſur l'eau ; & après l'avoir paſſée par un linge, la mettre dans des petits barils pour s'en ſervir ou la vendre aux Epiciers & Droguiſtes. Cette graiſſe s'appelle *Oeſype*, Si, Serin ou Soin : Elle eſt d'uſage dans la Médecine, ſur-tout pour les fluxions de gorge, en la mêlant avec de l'huile de lys & de camomile. On doit la choiſir nouvelle, d'une conſiſtance moyenne, d'un gris de ſouris, ſans ſaleté & d'un goût ſupportable : quand elle vieillit, elle reſſemble à du ſavon ſec & s'empuantit à l'excès ; cependant à force d'être gardée, elle acquierre une odeur aſſez agréable & approchant de celle de l'ambre gris. Le Berry, la Beauſſe & la Normandie fourniſſent beaucoup d'*Oeſype*.

Commerce des Bêtes-à-Cornes.

Il eſt conſidérable, en ce que les Bœufs rendent de grands & longs ſervices, au labour & au charroi ; après quoi on les vend encore fort cher, quand on les a engraiſſez, ou on les tuë, & on tire profit de leur chair, de leur graiſſe, de leur peau, de leurs cornes, &c. Les années fertiles en grains ſont celles où on nourrit le plus de beſtiaux, tant gros que menus, en Hyver comme en Eté : & par cet employ des fourages on ſe dédommage de la rareté du grain.

Les Vaches font plus de profit par leur lait & leur fécondité, que par leur ſervice, quoiqu'on les faſſe quelquefois tirer comme les Bœufs, & qu'on les vende auſſi quand on les a engraiſſées.

Le temps où ce bétail eſt plus gras & de meilleur débit, eſt ordinairement à la fin de l'Automne, il faut attendre le moins qu'on peut à les vendre en Hyver.

Les Veaux ſont fort cher en cette ſaiſon, quoiqu'il n'y ait pas beaucoup de ménage à faire vêler les Vaches dans ce temps.

On fait auſſi argent des peaux de Bœufs & de Vaches, & on vend jusqu'à leurs cornes, parce qu'elles ſervent à différents uſages, ſur-tout aux ouvriers qui travaillent en cornes, comme Peigners, Tabletiers, aux Corroyeurs, aux Taneurs & autres : on en fait auſſi de la colle-forte.

Quand on eſt à portée de commencer en bêtes à cornes, on les achete maigres ſur la fin de May pour les engraiſſer, ſoit dans les pâturages ou autrement, comme nous l'avons dit au Chapitre des Bêtes à cornes, & on les revend enſuite : quand on ſe connoît en bœufs & en vaches, il y a beaucoup de profit à faire à ce commerce : nous avons enſeigné au même Chapitre ce qui peut faciliter la connoiſſance de la bonté de ces beſtiaux. Mais tous ceux qui ont le foye gâté, qui eſt une eſpéce de ladrerie, ſont confiſcables ; de même que les cochons lâdres, les veaux morts-nez ; les moutons qui ont

le claveau, les porcs nourris chez les huilliers, & généralement toutes chairs mal faines. Il eft défendu fous peine de confifcation & de vingt-cinq livres d'amende, à tous Marchands de beftiaux ou Bouchers d'en acheter à deux lieuës près des Villes; parce qu'ils doivent être amenez aux Foires & Marchez pour l'abondance publique : & même afin qu'il n'y ait point de monopole entre eux, & que les plus riches ne fe rendent pas les maîtres de la plûpart des beftiaux pour vendre la viande à leurs taux, ils doivent être lotis aux Foires & Marchez entre tous les Bouchers qui s'y trouvent, pour qu'ils foient tous fournis également.

Les bœufs & vaches font fujets à garantie comme les chevaux, voyez *Cas redhibitoires* à l'Article des chevaux; même à celle de la mort dans les dix jours en comptant celui de l'achat.

On donne auffi les vaches à Cheptel comme les brebis, mais à des conditions différentes.

Le revenu des vaches qu'on donne à loyer eft pourtant auffi fort confidérable; car une vache qui coûtera peut-être quarante-cinq livres, ce qui ne feroit que quarante-cinq fols d'interêt par an, fe loüera depuis fix jufqu'à huit livres par année, & outre cela l'on retient fouvent le premier veau; mais auffi il y a à craindre la mortalité des vaches qui tombe fur le Propriétaire ou Bailleur; & le Preneur qui n'y participe point, a tous les profits de la vache qui n'eft point à lui; c'eft pourquoi le hafard contrebalance le revenu pour le Propriétaire, & met l'égalité entre lui & le Fermier, ce qui rend ce trafic licite & très-ordinaire.

Ceux qui veulent s'en mêler, doivent aller acheter des vaches aux Foires éloignées, parce qu'ils les y trouvent à bon prix. L'achat étant fait, on les donne à loyer pour trois ou fix ans, pour cinq, fix ou huit livres par an, eu égard à la bonté des Vaches, à la charge par le Preneur de les nourrir, loger & héberger; & à la fin du Bail les rendre faines & en bon état : le Bailleur retient affez fouvent le premier veau, & la claufe ordinaire du Bail fur la mort de la vache, eft que fi elle vient à mourir par la négligence ou par la faute du Preneur ou de fes gens, il en payera la valeur convenuë; au lieu qu'il en fera déchargé fi elle meurt de fa mort naturelle, pourvû qu'il le faffe certifier par gens dignes de foi. On ftipule auffi par le Bail, que les vaches ne feront point employées au labourage ni au charroi : on donne auffi les bœufs à Cheptel.

Pour que celui qui donne des Vaches à loyer ne coure point de rifque de les perdre ou d'être exclu du privilége qu'il a pour fes loyers, foit par le Propriétaire de la Ferme, ou par le Roi pour la Taille du Fermier; il faut que le Bailleur de vaches à loyer prenne les mêmes précautions que pour les Baux des brebis, c'eft-à-dire, qu'il fe faffe faire un Bail pardevant Notaires, contenant le nombre & le poil de fes Vaches, qu'il faffe publier ce Bail au Prône de la Paroiffe du Preneur, & qu'il le faiffe enregiftrer au Greffe de l'Election dans laquelle eft cette Paroiffe.

Du commerce des Cochons, des Chévres & Boucs.

Le temps de vendre les Cochons gras eft depuis le mois d'Octobre jufqu'au Carême, Au furplus, nous avons expliqué au Chapitre des Cochons, tous les

les profits qu'on en peut tirer, & le temps & les manieres de les engraiſſer ; ainſi pour en bien entendre le commerce & le débit, il n'y a qu'à pratiquer ce qui a été dit dans ce Chapitre.

Il en eſt de même du commerce des Boucs, Chévres & Chevreaux : le Chapitre qui parle de ces animaux, en explique tous les profits. Le Dauphiné, l'Aquitaine & le Poitou ſont celles de nos Provinces où on nourrit plus de Chévres : les Chevreaux de Poitou ſont les plus eſtimez ; on les compare en bonté à ceux d'Italie. Mais il n'eſt point permis de nourrir aucuns de ces beſtiaux dans les Paroiſſes où il y a des vignes, des pépiniéres aux champs, des ozerais ou des bois taillis : on doit les tenir & nourrir dans les montagnes & lieux incultes.

Les Réglemens de Police défendent ſous peine d'amende arbitraire d'expoſer en vente dans les Marchez les Cochons nourris de ſon parmi ceux nourris de grains : & le Vendeur eſt obligé de dire qui ſont ceux qui ont été nourris de grains, & ceux qui l'ont été de ſon. Tous porcs ladres ou nourris par des huilliers ſont défendus & confiſcables dans les Marchez & Boucheries.

Du débit des œufs, du lait, du beurre & du fromage.

En parlant des différentes eſpéces de Volailles, nous avons marqué quels ſont les œufs bons à manger ; & en parlant des beſtiaux, nous avons dit qui ſont ceux qui donnent de bon lait, quel en eſt l'uſage & les différentes eſpéces de fromages qu'on en fait. Nous avons auſſi enſeigné différentes manieres d'en faire ; & enfin nous avons appris la maniere de conſerver les œufs, fromages & le beurre, ſoit ſalé, ſoit fondu ; ainſi il ne nous reſte plus qu'à dire qu'il faut amaſſer le plus qu'on peut toutes ces denrées, pour le temps où elles ſe vendent plus cherement, qui eſt depuis le mois de Novembre juſqu'au mois de Mars. On fait ſes proviſions de beurre, ſoit ſalé, ſoit fondu, dans les mois de May & de Septembre, parce que dans ces deux ſaiſons il eſt à meilleur marché & meilleur ; on le garde pour le vendre l'Hyver ou en Carême, de même que les fromages ; ſouvent même les Coquetiers & les Beurriers viennent enlever les œufs & les beurres des Campagnes. Le lait d'âneſſe eſt d'un aſſez bon débit pour bien des malades, pour la goûte, pour la poitrine, &c. comme nous le dirons au Chapitre ſuivant ; c'eſt pourquoi on loue ſes âneſſes au mois, ou autrement, à ceux qui en prennent le lait. On débite auſſi le lait de chévre, le lait de brebis, de chameau & autres, ſuivant qu'ils ſont en uſage dans le païs ; au reſte, voyez ce qui ſera dit dans le Chapitre ſuivant, au mot *Lait.*

Du commerce des Chevaux.

C'eſt le plus noble & le plus important de l'agriculture : ſur-tout pour ceux qui ont aſſez d'herbages, de prairies ou de bois, ou aſſez de fourrages pour y fournir. Il ne leur faut avec cela, pour y faire un grand profit, qu'une connoiſſance médiocre en fait de chevaux & de l'attention pour les vendre & les remplacer.

Les Provinces dont le terroir eſt fort gras, & par conſéquent très-abondans en herbages & en pâturages, comme la Baſſe-Normandie, la Brétagne,

le Bas-Poitou, le Païs d'Aunis & l'Alsace, produisent des chevaux propres au carosse, au tirage & aux voitures.

Celles dont le terrain est maigre & sec, comme la Généralité d'Alençon, la Touraine, l'Anjou, le Maine, le Limosin & la Xaintonge, fournissent des chevaux fins : & les Provinces qui tiennent le milieu, comme l'Isle-de-France, le Soisonnois, les deux Bourgognes, la Généralité de Roüen, l'Auvergne, le Haut-Poitou, la Bresse, le Mornand, le Bourbonnois & le Berry, donnent des chevaux propres aux Troupes.

Comme nous parlons ici d'un bon ménager de Campagne, & non pas d'un Maquignon, nous laissons au dernier tout ce qui regarde l'adresse de son art, comme de commercer des chevaux usez & vicieux, de cacher les défauts des uns, de vendre les autres pour ce qu'ils ne sont point.

Le profit ordinaire à la Campagne en fait de chevaux, est d'avoir le plus qu'on peut des jeunes poulains de ses cavales; on les éleve jusqu'à l'âge d'environ trois ans; on s'en défait après qu'on a commencé à les faire au trait & à la selle, comme nous l'avons dit ailleurs.

Ceux qui s'entendent mieux en chevaux, achétent des poulains de trois ans, de belle venuë, les nourrissent bien, achevent de les faire, les font travailler avec ménagement; & quand ils ont ainsi atteint l'âge de cinq ou six ans, ils les vendent à plus haut prix, & rachetent à bas prix des jeunes poulains qu'ils gouvernent & vendent à cinq ou six ans, comme les premiers. Par-là ils ont de quoi faire tout l'ouvrage de la maison, & font un profit assez considérable en vendant comme chevaux faits & jeunes, ce qu'ils ont acheté peu de chose.

D'autres achetent des chevaux maigres de fatigue ou autrement, mais sans vices; ils les traitent, les nourrissent bien, les ménagent au travail; puis quand ils leur ont rendu quelques services & qu'ils ont pris un bon corps, ils les revendent aux Marchez aux saisons & aux lieux les plus heureux, soit à cause de la proximité des païs de guerre, ou du passage des troupes, du travail des champs ou autrement.

On vend les peaux de chevaux, comme nous le dirons à l'Article suivant.

Commerce & débit des Cuirs & Peaux.

C'est un des plus lucratifs qu'il y ait en France, parce qu'il n'y a pas assez de cuirs pour la grande consommation qui s'y en fait : en Provence principalement, en Languedoc, on ne tuë presque point de bœufs; & ce sont les Etrangers qui nous fournissent de cuirs, eux qui tirent de nous presque toutes les autres choses. Toutes sortes de peaux sont donc d'un bon débit en France, soit chevaux, poulains, bœufs, vaches, veau ou mouton, bouc, chévre, même peaux d'ânes & de truyes : on en fait les bottes, bottines, souliers & pantoufles, tant d'hommes que de femmes, des couvertures de carosses, de meubles, de livres, du maroquin, du chagrin, de la basane, du parchemin, du velin, &c. On vend jusqu'aux peaux de liévres, de lapins, de chiens & de loups.

Dans l'usage on nomme *Cuirs* toutes les peaux qu'il faut tanner pour en faire tomber le poil ou la bourre; & l'on appelle simplement peaux les plus

foibles ou délicates, qu'on paſſe ſeulement en Mégie.

Les cuirs ou peaux ſont très-ſuſceptibles de corruption, parce qu'elles ont encore lors de l'abbatis, toute leur chaleur & toute leur humidité. Il n'y a qu'à expoſer en lieu ſec & au grand air les peaux délicates, comme celles de mouton, pour qu'elles ſe deſſéchent & ſe conſervent aſſez long-temps. Mais pour les cuirs, comme ils ont plus de conſiſtance & conſervent davantage leur humidité, pour les préſerver de la corruption, on y emploïoit autrefois de la ſoute & de la gravelée, dont on ſe ſert dans les Manufactures de ſavon, & à Paris dans les leſſives; enſuite on y a employé du natron qui eſt un ſel griſâtre tirant ſur le noir, qui ſe forme en Egypte d'un Lac d'eau morte-minérale: & enfin on a quitté toutes ces drogues, pour ne ſaler les cuirs qu'avec le ſel qui reſte au fond des vaiſſeaux après la ſalaiſon des moruës, parce qu'il eſt moins corroſif & à meilleur marché.

Les cuirs de *Hongrie* ſont de peaux de cheval; ceux de *Ruſſie*, qu'on appelle par corruption cuirs de *Rouſſie*, & qui nous viennent de Pologne & de Moſcovie, ſont de vache; ceux de Maroc ou Maroquins, de mouton: il y a auſſi des Marchands de Maroquins de vaches de Ruſſie, & moutons de Limoges qui n'ont point de grain.

On appelle *Cuirs-verds*, les cuirs qui n'ont aucune préparation, & tels qu'ils ſortent de deſſus le corps de la bête. Il faut prendre garde que ceux qui l'ont égorgée n'en ayent point troué ou coutelé la peau; cela diminuë conſidérablement le prix de celles de bœufs & de vaches. Il faut qu'elles ſoient bien ſéchées au Soleil, quand on les veut garder; car ſi elles n'étoient qu'à moitié ſéches, elles ſeroient en danger de ſe pourrir. En Barbarie d'où l'on tire beaucoup de cuirs pour la France, les Maures les vendent à la piéce & non au poids, ainſi qu'on le pratique dans la plûpart de la France & des autres climats plus humides, afin d'en tirer plus d'argent.

Nous avons pluſieurs ſortes de Marchands de cuirs, & ils ſont tous obligez de les porter à la Halle aux cuirs. Le *Taneur* vend les gros cuirs paſſez à la Tannerie: pour cela, ayant pris les peaux du Boucher, il les met boire un certain temps à la riviére, les rabat ou les jette dans les Plains, en ôte le poil, les écharne & les quioſſe, c'eſt-à-dire, les nettoye, leur donne le tan, les met à l'eſſui, & les met en état de paſſer entre les mains du Corroyeur: le tan, qui ſert pour la premiere préparation des cuirs & pour en faire tomber le poil ou la bourre, eſt une poudre menuë qu'on fait d'écorces de jeunes chênes, battuës dans de gros mortiers par la force des rouës d'un Moulin à tan. Le *Corroyeur* prend les cuirs du Taneur, il les travaille, les foule, les engraiſſe pour les rendre plus maniables, & leur donne toutes les façons néceſſaires pour qu'ils puiſſent ſervir aux Cordonniers & autres qui les mettent en œuvre. Le *Mégiſſier* prépare & teint les peaux blanches & délicates qui n'ont pas beſoin d'être paſſées par le tan, comme peaux de mouton & brebis & les menuës peaux qui paſſent en Mégie; il en fait tomber le poil ou la laine, & les rend propres aux Manufactures & aux autres ouvrages, comme gands, bourſes, parchemin, &c. Il prépare auſſi les fourures, comme chiens, chats, &c. Il fait tomber les poils de la peau avec de l'alun, qui eſt un ſel foſſile, dont la propriété eſt de reſtraindre, de ronger & ſans lequel on ne ſçauroit guéres teindre ni enluminer les peaux ni les étoffes.

Le *Peaucier* vend ou prépare des peaux de moutons de toutes couleurs, des peaux pour faire des gands ou autres usages, qu'il vend aux Relieurs, Gantiers, &c. des peaux de truye pour couvrir des coffres & des livres d'Eglise, &c. Les Peauciers sont différens des Foureurs, des Mégissiers, des Taneurs & des Corroyeurs, en ce que ceux-ci font différentes préparations des peaux; & les Peauciers ne font que peler avec le rouleau de bois appellez *Pelair* les peaux de brebis & de moutons qu'ils ont passé en Mégie.

Le *Cuir boüilli* est une préparation de cuir qui n'appartient, par les Reglemens de Police, qu'aux Gaîniers & Fourreliers qui font boüillir le cuir avec plusieurs gommes, résines & colles, dont ils font un secret entre eux. Il ne leur est permis de travailler que sur du cuir boüilli écrû, non tanné ni corroyé & collé sur éclisse sans aucune couture à deux chefs.

Le *Marroquin* est une peau de bouc ou de chévre, de vache de Russie ou de mouton, passée en confit & en galles, que le Corroyeur travaille ensuite: le confit est une sorte de cave où l'on met confire les peaux de mouton, de bouc, de liévre, &c. & les noix de galle servent pour les teindre. Le Marroquin de bouc ou chévre est le meilleur, d'autant que les autres n'ont point de grain: le Marroquin sert à faire des bottes. des souliers & les plus belles relieures; il y en a de noir, de rouge, de jaune & de bleu. Pour en faire, on nous apporte du Nord quantité de peaux de boucs: on appelle Marroquin du Levant ou de Barbarie, les peaux de bouc qui viennent d'Afrique, & qu'on passe en noir à Roüen; & on appelle du Marroquin *bronzé*, celui qui n'est point grenu, qui est noir, & dont on fait des souliers de deüil: on dit aussi du Veau bronzé, quand il est passé en noir.

Le *Cordoüan*, dont on fait le dessus des souliers, est un cuir de bouc ou de chévre, passé en tan; ce qui le distingue du Maroquin qui est passé en galle.

Le *Chagrin*, qui est un cuir dont on couvre des Livres, des petits coffres, & qui sert à faire des Etuits, des Tablettes, &c. se fait de peau de cheval, d'âne ou de mulet: on n'y employe que le derriere de la bête; celui de l'âne a le plus beau grain & passe pour le meilleur & le plus fin. C'est avec des grains de Moutarde qu'on presse dessus, qu'on y fait paroître ce beau grain qui le fait estimer. Le vrai chagrin est une espéce de cuir d'un poisson du même nom, qui nous vient principalement de Turquie: les grains du véritable chagrin sont tous un peu couchez, c'est à quoi on le distingue du faux.

La *Basane* est une peau de mouton passée simplement par le tan & non en Mégie, qui sert sans autre préparation à couvrir des Livres, des Pantoufles, &c.

Le *Parchemin* est une peau de mouton, de bélier ou de chévre passée en Mégie, bien raclée avec des fers par le Parcheminier, qui l'étend pour cela sur sa herse, & l'arrête avec le clan; on passe les parchemins en chaux, & ils servent à écrire, à faire des Eventails, à couvrir des Livres, &c. Le parchemin *vierge*, est fait de la peau d'un agneau mort-né; & le parchemin *en Cosse* est la peau telle que le Parcheminier la reçoit du Mégissier.

La *Bodruche* est un parchemin fort délié, qui se fait de la premiere peau qu'on leve sur les boyaux du bœuf. La Bodruche est transparente, & sert à

faire pluſieurs ouvrages délicats, principalement à battre l'or : on pourroit en garnir des chaſſis.

Le Cannepin eſt une peau déliée qu'on leve de deſſus la peau du mouton après qu'elle a été quelque peu dans la chaux : c'eſt de cette peau qu'on fait des éventails & des gands de femmes, qu'on appelle autrement gands de cuir de poule. On appelle auſſi *cannepin* une petite peleure bien déliée qu'on prend au dedans de l'écorce du tilleul, ou du dehors de l'écorce du bouleau dont les Anciens ſe ſervoient pour écrire.

Le *Vélin* eſt une peau de veau ou de lait ou mort-né, paſſée en Mégie & raclée comme le parchemin ordinaire ; mais qui eſt plus délicate & plus unie.

La *Bourre* qui eſt le poil de pluſieurs animaux, comme bœufs, vaches, chévres, cerfs, &c. ſert à garnir des chaiſes, des ſelles, tabourets, &c. on la détache par le moyen de la chaux, ou on l'arrache avec un coûteau de deſſus les peaux ou cuirs en les apprêtant : les Taneurs & Mégiſſiers la vendent aux Bourreliers. La bourre *laniſſe* eſt la laine qui ſe tire des draps quand on les prépare avec le chardon de Bonnetier.

On en fait des matelas : de même que les Taneurs & les Corroyeurs font les mottes à brûler avec le vieux tan & les raclures des cuirs qui paſſent par leurs mains.

La bourre *tontiſſe* eſt celle qui ſe tire des draps quand ils paſſent par les mains du Tondeur : elle eſt la moindre & il eſt défendu aux Tapiſſiers d'en mettre dans les matelas entre deux futaines ; on la laiſſe aux Pottiers d'étain pour faire des bourrelets. Il y a auſſi la bourre de *ſoye*, qui eſt de la ſoye de rebut ou imparfaite qu'on tire avec le peigne, après que le Coucon eſt devidé.

Le *Poil-de-chévre*, quand il n'eſt point filé, ſert aux Teinturiers à faire le rouge de bourre : & quand il eſt filé, on le fait entrer dans la fabrique de pluſieurs eſpéces d'étoffes, comme camelots, peluches & pannes de poil, griſettes ou papelines ; on en fait auſſi des boutons, des ganses, des ceintures, des lacets, des aiguillettes, &c. Le poil de ſanglier & de cochon ſert aux Cordonniers & Sélliers ; à faire des broſſes, des pinceaux, &c. Le poil de lapin & de liévre s'employe dans les chapeaux.

Le *Crin* ſert à garnir des ſommiers, des matelats, des chaiſes, des perruques ; à faire des bourſes, des boutons, des tamis, des cordons de chapeau, des haires pour les Moines & pour les Braſſeurs ; des braſſelets & des broſſes. Les Cordiers crêpiſſent le crin de cheval ou de bœuf, en le faiſant boüillir dans l'eau après l'avoir cordé, pour le friſer & le mettre en état d'être employé par les Tapiſſiers, Sélliers & autres artiſans qui en font la conſommation. Le crin plat eſt celui qui n'a pas eu cette façon. On le vend à la livre & au quintal : celui de bœuf & de vache eſt le moindre.

Les *cornes* & *ongles* des animaux ſervent à faire quantité d'ouvrages de corne, comme peignes, tabatieres, cornets, lanternes, manches à coûteaux ; on les vend aux Cornetiers ou Refendeurs de cornes, qui les fendent, les redreſſent avec des fers chauds & autres inſtrumens, & les revendent aux Pate-notiers pour en faire des chapelets, aux Ebéniſtes & aux Peigners : ils ont le ſecret de les amollir & de les réduire en pâte à peu-près comme je le dirai de la corne de cerf. On ſe ſert auſſi de cornes & d'ongles pour

faire la colle-forte, pour calciner le fer & pour faire l'acier; on en fait des cornets à Vachers & à Bergers, des cornes à amorcer le canon, des cornets à bouquin; des corniches ou petits sabots faits en pointe, dont les enfans se joüent en les foüettant avec des laniéres; & la pointe des cornes sert à garnir les bouts des fléches & des traits d'arbalêtre, &c. Les païsans achétent des Peigners les rogneures de cornes au sac, pour les jetter en guise de fumier sur les terres qu'ils veulent amander & échauffer, sur-tout pour y faire du lin.

Les *Cordes-de-boyau* dont on garnit les roüets, les raquettes, les instrumens de musique, luths, tuorbes, violons, violes & guittarres, se font avec des boyaux de veaux, de moutons & de chats desséchez & mis en petits filets qu'on tortille. La sixiéme corde des basses de viole & la dixiéme des grands tuorbes sont faits de cinquante filets de boyau; & il y en a qui ont jusqu'à cent pieds de long: on les tord & on les polit avec la prêle. Les Anciens ne connoissoient point l'usage des cordes-de-boyau, & se servoient de cordes de lin.

Au reste j'ai expliqué les autres usages ausquels le poil & les peaux de chévres, & généralement tout ce qu'on tire de sa Basse-Cour, pouvoit être employé; & j'en ai marqué le détail, à mesure que la matiére s'en est présentée; il n'y a qu'à en voir les Articles.

Du débit du Miel, de la Cire & des Essains.

Il y a de grands profits à faire sur ces trois choses, d'autant qu'il n'en coûte que quelques soins sans la moindre dépense.

1°. Les essains qui en sont le profit le moins apparent, multiplient beaucoup, & on les vend à bon compte, sur-tout quand on entend bien le gouvernement des abeilles, comme nous l'avons expliqué ci-devant, & qu'on s'en fait un nom. Dans certains païs il y a des gens qui ne font autre chose que de chercher des essains dans les Bois, dans les creux d'arbres, dans les murs, &c. On peut d'autant plus aisément se faire un revenu sur la vente des essains, qu'on peut transporter de deux cens lieuës loin par batteaux, des ruches qu'on sçait venir de bons endroits & de bonnes mains.

2°. Le miel & la cire sont un profit réel & considérable, qui revient au moins deux fois par an: & si l'on sçait bien gouverner ses abeilles, elles donneront davantage, & ce qu'elles feront sera meilleur.

J'ai vû de bons Economes qui en faisant la récolte de leurs ruches, ne tendoient presque point au miel & beaucoup à la cire, & cela par deux raisons; 1°. L'un & l'autre sont meilleurs & plus purs, quand on les tire de cette maniere. 2°. Le miel ne vaut ordinairement que trois ou quatre sols la livre, & la cire en vaut vingt.

J'ay observé ailleurs que le miel & la cire tirez à la fin du Printemps, valent mieux que ceux de l'Eté, & ceux-ci mieux que ceux faits en Automne; & que les gros pains de cire sont meilleurs & se vendent toujours trois ou quatre sols par livre plus que les petits pains à proportion.

Les fréquents usages & la grande consommation qui se font du miel & de la cire, en rendent le commerce lucratif, sur-tout quand on est à portée des Païs chauds, comme de l'Espagne & des Indes, où on ne brûle que de la cire,

à cauſe des chaleurs qui y fondent le ſuif : c'eſt pourquoi la cire, de quelque côté qu'on l'y apporte, s'y paye argent comptant par préférence à toute autre marchandiſe. D'ailleurs la cire ſe conſerve aſſez, pour qu'on puiſſe attendre l'occaſion de s'en défaire à bon compte.

Du ſuif & de la chandelle ; du ſain ou ſain-doux ; de l'oing & des graiſſes & flambarts.

Ces ſortes de denrées ont leur utilité évidente dans notre Maiſon Ruſtique, tant pour le ménage intérieur, que pour le débit au dehors ; & il faut y mettre tout à profit.

Le *Suif* différe de la graiſſe, 1°. En ce qu'il ne vient qu'aux animaux qui ruminent, qui ont des cornes & qui n'ont point les pieds ſéparez en pluſieurs doigts : 2°. Le ſuif ne ſe trouve qu'aux extrémitez des muſcles & aux membres : 3°. Après qu'il eſt fondu & refroidi, il s'endurcit, ſonne & ſe rompt facilement ; au lieu que la graiſſe eſt toujours molle, oléagineuſe, & ne ſe peut rompre : 4°. Le ſuif n'entre point dans les alimens. Il a de commun avec la graiſſe, que l'un & l'autre ſont produits par les plus froides parties du ſang ; c'eſt pourquoi les animaux les plus froids en ſont le plus chargez.

Les Bouchers de Paris après avoir fait fondre leur ſuif, en rempliſſent des terrines ou des ſibilles de bois, & l'y laiſſent refroidir ; ce qui forme dans chaque terrine ou ſibille une eſpéce de pain qu'on en retire quand il eſt froid & endurci : chacun de ces pains eſt de cinq livres & demi juſte ; c'eſt ce qu'ils appellent une meſure de ſuif.

Toutes les chandelles dont nous nous ſervons, ſont faites de ſuif de bœuf en-dedans, & de ſuif de mouton en dehors ; ou bien, on les fond enſemble autant de l'un que de l'autre. On en fait auſſi de ſuif de mouton ſeul, parce qu'il eſt plus blanc & a plus de conſiſtance que celui de bœuf. On emploïe ces deux ſortes de ſuif à pluſieurs autres uſages dans les médicamens & dans les arts : les Bouchers en ſont une partie conſidérable de leur commerce.

Le meilleur ſuif eſt toujours le plus nouveau, le plus ferme & ſec, le mieux ſonnant & le plus pur. C'eſt pourquoi il eſt défendu aux Bouchers de le ſaler, de le garder plus de huit jours & de le falſifier, c'eſt-à-dire, d'y mêler en le fondant aucun ſuif de tripes, aucun ſain, oing, flambarts ni graiſſe, parce que tout cela ne peut pas faire de bonne chandelle. Autre choſe eſt de notre Economie champêtre qui veut qu'on employe tout. La graiſſe de porc rend la chandelle coulante & puante.

On nomme encore dans quelques Provinces, particuliérement en Anjou, chandelle de Rouſine, une eſpéce de chandelle compoſée de poix-réſine & de mauvais ſuif, pour l'uſage des pauvres gens.

Sur vingt livres de bon ſuif fondu mettez une livre d'alun de roche en poudre ; jettez-le dans le ſuif petit-à-petit, remuez bien le tout avec un bâton ; vous aurez de quoi faire des chandelles très-blanches qui ne couleront point, & qui dureront deux fois plus que les autres.

Le ſuif de tripes eſt celui que les Tripieres tirent des inteſtins des beſtiaux qu'elles font cuire pour les vendre aux pauvres gens. Le bon ſuif ſe vend à Paris en pains de cinq livres & demi, pour les diſtinguer de celui de tripes qui ſe vend en tinettes qu'elles appellent doublets, ou en futailles. Com-

me il approche beaucoup de la graiſſe, il eſt mou, il a peu de conſiſtence, ſe liquefie aiſément, & ne vaut rien à faire de la chandelle : il ſert aux Manufactures de ſavon, au Corroy des cuirs, & à d'autres ouvrages où il entre de la graiſſe; il n'eſt pas même permis de le mêler avec le vrai ſuif.

Le ſuif de chévres n'eſt guéres moins bon pour faire de la chandelle que celui de mouton ou de bœuf; & de plus, il ſert aux Corroyeurs dans l'apprêt de leurs cuirs. Auſſi ceux qui font des nourritures de ce bétail, ont grand ſoin d'engraiſſer les chévres quand elles vieilliſſent, pour en avoir le ſuif. On en fait grand commerce en Portugal pour l'Afrique.

On fait des chandelles de deux manieres, aux baguettes & aux moules: la gelée, la roſée & le grand air les blanchiſſent.

Le *ſain* ou *ſain-doux* eſt une eſpéce de graiſſe molle qui vient aux animaux tout-à-fait terreſtres; & c'eſt principalement celle qui eſt attaché au méſanter. Le porc en fournit plus qu'aucun autre animal. On bat & on fond cette graiſſe, pour en faire des beignets, de la friture, de la pomade, &c.

L'*oing* eſt la graiſſe de porc qui tient aux reins. Il en faut proviſion dans notre Maiſon Ruſtique, pour en frotter les eſſieux des rouës, le rouleau des preſſes, &c. L'oing, qu'on appelle autrement *Axonge*, eſt la graiſſe la plus molle & la plus humide du corps des animaux : elle eſt différente du lard qui eſt une graiſſe ferme, & du ſuif qui eſt une graiſſe ſéche. On ſe ſert en Médecine de l'axonge d'oye, de canard, de vipere & de pluſieurs autres, même de celle de l'homme qu'on eſtime beaucoup pour réſoudre & pour appaiſer les humeurs.

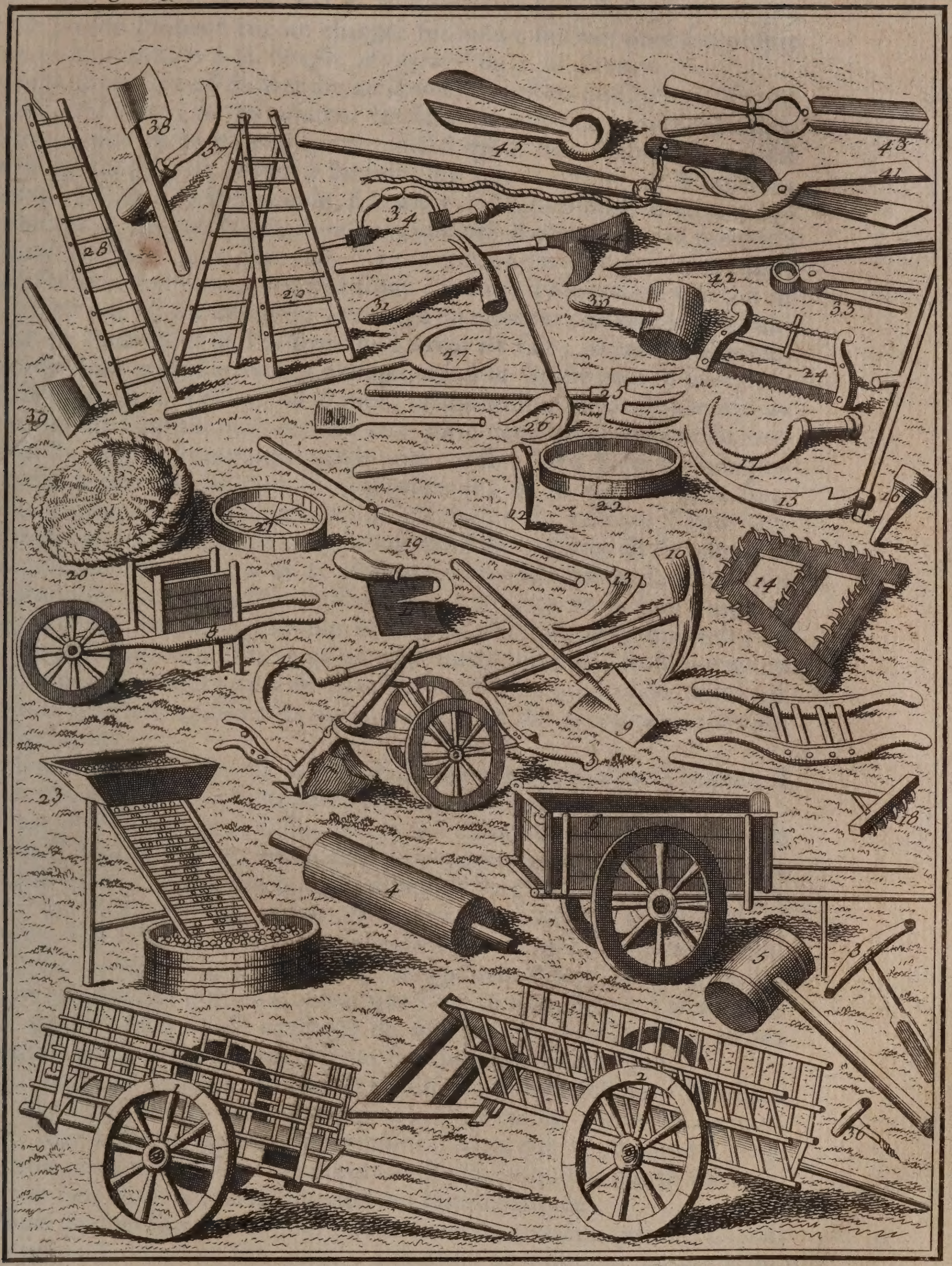
Ainſi il y a, ſuivant les Médecins, quatre ſortes de graiſſe, la premiere qui eſt molle & humide, s'appelle axonge ou oing, *Pinguedo*; la ſeconde ou vraie graiſſe eſt le ſain-doux, *Adeps*; la troiſiéme, plus ferme & plus dure eſt le lard, *Laridum*; & la quatriéme qui eſt plus ſéche & plus épaiſſe, eſt le ſuif, *Sevum*.

Flambeaux ou *Flambarts* ſont toutes les graiſſes qui ſe tirent des chairs qui en ont trop, & que l'on dégraiſſe, ou qui ſe trouvent ſur le boüillon quand il eſt refroidi chez les Rôtiſſeurs & les Cuiſiniers. Ces graiſſes ſe fondent avec celles qui tombent des viandes que l'on fait rôtir: ils les vendent aux pauvres gens, ou les brûlent dans leurs grandes lampes & en font flamber le feu pour le ranimer. Tout ſert en ménage: on fond cette graiſſe une ſeconde fois pour l'épurer & pour la rendre plus ſemblable au ſain-doux; on en conſomme beaucoup dans les Manufactures de ſavons & pour l'enſimage des étoffes de laine; les Chandeliers en mettent même dans leurs chandelles, quoique cela ſoit défendu.

Commerce ſur Mer.

Ceux qui ſont près de la Mer ont en main un autre débouchement très-lucratif de toutes leurs denrées & effets de quelque nature qu'ils ſoient; car on commerce de tout ſur mer, Grains, Eaux-de-vie, Vins, Cidres, Bieres, Fruits, Toiles, Cordages gros & fins, Bois & Charbons, Chairs, proviſions & denrées de toute eſpéce. On peut non-ſeulement les vendre pour le compte de ceux qui en ont beſoin pour l'entretien de leur équipage ou pour leur

Cargaiſon;



Non oderis Laboriosa opera, et rusticationem creatam ab Altisimo.
Ecli. 7. 6.

Cargaiſon ; mais on peut encore charger ſoi-même ſur mer pour ſon propre compte ; ou bien mettre à la *Groſſe Avanture* ou à *la Prime.*

La *Groſſe Avanture* eſt de prendre ou donner des effets que l'on tranſporte d'un endroit à l'autre, & qui courent les hazards du voyage pour le compte du Donneur, ſans aucun recours contre celui à qui il les a donnez. Je prends des marchandiſes pour les porter à Bourdeaux, à la Rochelle, à Nantes ou à Lisbonne, à Cadix, à Barcelonne, à Londre, à Amſterdam ; ſi elles y arrivent à bon port, je paye le prix dont nous ſommes convenus en les prenant ; & ſi elles ſe perdent, je ne paye rien. La convention étant arrêtée & les marchandiſes livrées, le Preneur les embarque, enſuite il fournit un Contrat de Groſſe, qui eſt une eſpéce de Lettre de change du montant, ſuivant les conventions, ſur un Particulier de l'endroit où l'envoi eſt fait, payable ordinairement quinze jours après l'arrivée. Celui qui met à la Groſſe peut ſe faire donner ce billet pour le lieu même où il met, en cas qu'il n'ait pas de correſpondance au lieu de l'envoi ; mais cela eſt rare entre gens qui ſe mêlent de mettre à la Groſſe. A quoi ils prennent garde pour réuſſir, c'eſt d'abord à la fortune ordinaire de celui ſur qui roule l'embarquement, & ils réglent aſſez ſouvent leurs eſpérances ſur la réputation qu'a le Maître du vaiſſeau d'être heureux ou malheureux : outre cela on prend garde ſi les meſures de l'embarquement ſont bien priſes, s'il y a de la prudence dans le projet & dans le choix des marchandiſes qui compoſent la Cargaiſon ; & pour avoir lieu d'eſpérer de pluſieurs côtez, ou pour qu'un bon voyage en récompenſe un mauvais, on partage ſur pluſieurs Vaiſſeaux ce qu'on veut mettre ſur mer : il eſt rare qu'on n'y réuſſiſſe pas, ſur-tout quand on eſt un peu entendu à profiter des ſaiſons & des occaſions qui font rencherir les marchandiſes, & des endroits où elles valent beaucoup plus.

Si celui qui a mis à la Groſſe Avanture ne veut pas courir tout le riſque, il peut faire aſſurer ſes Effets en payant la Prime aux Aſſureurs.

La *Prime* eſt l'intereſt que l'Aſſuré donne à l'Aſſureur pour l'aſſurance, & cet interêt ſe nomme Prime, parce qu'il ſe paye par avance. J'envoye de la marchandiſe ou de l'argent, ou bien j'ai donné de l'argent ou envoyé des marchandiſes à la Groſſe Avanture ; pour n'en pas courir le riſque, je m'adreſſe à la Chambre des Aſſurances où ſont pluſieurs Aſſociers que l'on nomme Aſſureurs, à qui je donne un certain profit qu'ils appellent Prime, moyennant lequel ils me promettent par un Contrat que l'on nomme Police d'aſſurance, qu'en cas que le Vaiſſeau faſſe naufrage ou ſoit pris par les Corſaires ou par les Ennemis, ils me payeront une ſomme dont nous ſeront convenus.

S'il n'y a point de Chambre d'Aſſurance, on peut contracter pour le même effet avec des Particuliers ; & la Prime avec les uns ou les autres eſt de quatre, cinq, huit & dix pour cent plus ou moins, ſelon que le voyage eſt long & dangereux ; car c'eſt l'Aſſureur qui court le riſque, juſqu'à ce que le Vaiſſeau ſoit arrivé au lieu où les marchandiſes doivent être débarquées.

On aſſure quelquefois ſur bonnes ou mauvaiſes nouvelles, comme quand on craint qu'un Vaiſſeau ne ſoit perdu, à cauſe qu'on n'en a eu aucune nouvelle ; en ce cas la Prime eſt conſidérable, comme de trente, quarante, cinquante, quatre-vingt pour cent, ſuivant la convention ; & ſi on ſe fait

assurer de tous évenemens prévûs & non prévûs, les Assureurs sont tenus du feu ou du naufrage arrivé par la faute du Patron.

CHAPITRE II.

Usages & qualitez de tout ce qui se tire de la Basse-Cour pour la nourriture & la santé.

PAR ORDRE ALPHABETIQUE.

CE que nous avons dit jusqu'à present du Ménage & de la Basse-Cour, en sont proprement les profits ordinaires & naturels : mais outre cela on fait valoir à beaucoup d'autres usages tout ce qui se tire de la Basse-Cour, & il est bon de sçavoir à quoi on peut faire servir tout ce que l'on a ; c'est le moyen de ne rien perdre, d'autant que tout cela sert en alimens ou en médecine. Ainsi c'est toujours l'homme qui en est l'objet précieux : & comme tout est fait pour son usage, il faut expliquer non-seulement ce qui peut grossir sa bourse, mais encore ce qui peut contribuer à sa nourriture ou intéresser sa santé ; cela est ici d'autant plus utile, que manquant souvent à la Campagne de Médecins & des autres secours néceſſaires à la santé, on trouvera dans ces instructions sur les qualitez & les usages des denrées champêtres, de quoi se conserver en santé par précaution, ou de quoi la rétablir, en employant en remédes les choses qui y sont les plus communes.

L'ABEILLE a cette vertu, qu'étant séchée & réduite en poudre, on fait de cette poudre, mêlée dans de l'huile de Lézard, une espéce de léniment dont on se frotte la tête ou les temples, pour les garnir de cheveux. Au surplus, voyez *Miel*.

L'AGNEAU est un mêt délicat dont on mange depuis Noël jusqu'à la Pentecôte ; il doit être choisi d'une chair tendre, blanche & délicate : il est humectant & rafraîchissant, nourrit beaucoup, adoucit les humeurs acres, mais il est indigeste, sur-tout quand il est trop jeune, ou qu'il n'est pas assez cuit ; il convient aux jeunes gens bilieux, mais les personnes d'un tempéramment froid & flegmatique doivent en manger peu. Le fiel d'agneau passe pour être propre dans l'Epilepsie : on en prend depuis deux goutes jusqu'à huit dans une liqueur appropriée. La caillette d'agneau ne sert pas seulement pour faire cailler le lait, elle est encore estimée propre pour résister au venin ; au surplus comme les agneaux sont l'espérance du troupeau, on en défend quelquefois la vente pour regarnir les troupeaux.

L'ALIMENT le plus parfait est celui dont les parties ont le plus de disposition à se tourner en notre substance, c'est-à-dire, en cette humeur balsamique qui fait le soutien de la vie, & d'où les sucs qui nous composent, tirent toute leur vertu ; c'est pourquoi les meilleurs alimens se trouvent dans la chair des oyseaux, des quadrupédes & des volailles qui nous servent de nourriture. Au surplus, voyez *Animaux*.

L'ALLOÜETTE est fort délicate, de bon goût, d'un bon suc, nourrit beau-

coup& se digére facilement; on doit les choisir grasses & bien nourries; elles conviennent à toute sorte d'âge & de tempérament, sur-tout en Automne, où elles sont plus grasses & plus délicates qu'en toute autre saison. Le cœur & le sang de l'alloüette sont estimez propres pour pousser par les urines, & pour guérir les colliques venteuses & néfrétiques.

Les Animaux terrestres nourrissent plus que tous les autres. Les volatiles sont la plûpart plus agréables & plus délicats que les terrestres, & ils se digérent plus facilement. La *chair musculeuse* est la partie des animaux la plus nourrissante, celle qui produit un meilleur suc, & qui est le plus en usage, elle compose la plus grande portion de l'animal; ceux qui sont trop jeunes ou qui tettent encore ont ordinairement une chair tendre, molle, visqueuse, chargée d'humiditez superfluës, & elle tient souvent le ventre libre; celle des animaux plus avancez en âge est plus ferme & de meilleur aliment; mais celle des animaux vieux devient pour l'ordinaire séche, dure & difficile à digérer. Suivant les divers païs la chair des animaux a souvent un goût & des qualitez différentes: celle des animaux qui vivent dans les lieux humides & marécageux produit beaucoup d'humeur grossiére; au contraire ceux qui habitent les montagnes, qui sont continuellement en mouvement, & qui respirent un air pur, ont la chair salutaire, nourrissante, facile à digérer, de bon suc & de bon goût: les alimens font aussi beaucoup de changement à la chair des animaux: ainsi il n'y a personne qui ne distingue la chair d'un lapin de Garenne d'avec celle d'un Clapier; & celle du cochon de Basse-cour, d'avec celle du cochon sauvage qui est le Sanglier. Comme les animaux mâles sont d'un tempérament plus chaud que les femelles, leur chair est aussi plus séche, moins chargée d'humidité, & produit un meilleur aliment. La chair des animaux qui ont été châtrez, principalement dans leur jeunesse, est beaucoup plus tendre, plus agréable, plus nourrissante, plus grasse & plus aisée à digérer que celle des animaux qui ne l'ont point été.

Le foye est ordinairement d'une substance compacte, serrée, difficile à digérer & propre à produire des obstructions; cependant il différe beaucoup suivant l'espéce, l'âge & les alimens de l'animal; par exemple, on mange avec délice les foyes gras des Poules, Poulets, Poulardes, Chapons, Oyes, & des jeunes cochons qu'on a nourri avec de la farine, du lait, des figues séches, des féves & autres aliments pareils; on fait encore assez de cas des foyes de veaux; mais ceux de plusieurs animaux avancez en âge sont de mauvais aliments.

La Rate produit toujours un suc grossier, épais, mélancolique & de dure digestion.

Les Reins, qu'on appelle communement *Roignons*, sont ordinairement d'une substance solide, compacte & difficile à digérer; cependant il y a quelques animaux jeunes dont les reins sont assez tendres & de bon goût, comme ceux d'agneaux, de veau, de cochon de lait & autres.

Le *Cœur*, est un muscle d'une substance fort solide & compacte, par conséquent un peu difficile à digérer; cependant quand il est bien cuit, il nourrit beaucoup & il produit un assez bon suc.

Le *Poulmon* est d'une substance molle, humide, succulente, légere, facile à digérer & assez nourrissante, il peut passer pour un bon aliment.

Les *Glandes* sont presque toutes tendres, friables, agréables au goût, de bon suc, nourrissantes & aisées à digérer, sur-tout quand l'animal étoit sain & bien nourri.

Les *Testicules* ont une saveur forte & desagréable dans les vieux animaux, mais dans les jeunes ils sont d'un goût assez délicat, & ils produisent un bon suc.

Le *Nerd-de-Bœuf* sert séché : & quand il est réduit en maniere de filasse longue de huit à dix pouces par le moyen de certaines grosses cardes de fer, il s'employe à nerver avec de la colle-forte les arçons des selles & les panneaux des Chaisses & Carosses : & aux Battoirs des Joüeurs de Paume.

La *Langue* surpasse toutes les autres parties pour son goût excellent, elle est d'un bon suc ; les langues d'agneau, de mouton, de cochon sont fort aisées à digérer ; celle de bœuf est un aliment un peu plus grossier, mais elle est très-agréable & nourrit beaucoup. Les langues de bœuf se vendent fraîches par les Bouchers aux Chaircutiers, Traiteurs & Cuisiniers qui les salent, les fument & les fourrent : il vient de Tours, de Blois, d'Orleans & de Troyes, quantité de langues de mouton & de porc salées & fumées : celles d'Anjou & du Maine ont la gorge entiere du porc. On sale aussi des langues de moruës en baril.

Les *Pieds* & les autres extrémitez qui sont toutes composées de membranes, tendons & cartilages, produisent un suc visqueux, glutineux, rafraîchissant & humectant ; elles sont naturellement difficiles à digérer ; c'est pourquoi on ne sert que celles qui viennent d'un animal jeune ; & s'il se peut, qui tette encore.

La *Cervelle*, la *Moelle* de *l'épine* & la *Graisse*, sont d'une substance insipide, difficiles à digérer, propres à produire un suc grossier & épais, à exciter des nausées & à abattre l'appétit.

Les *Os* même servent parmi les alimens ; on en tire une espéce de boüillon ou de gelée fort nourrissante.

La *Moelle de Bœuf* est bonne pour faire des ragoûts, des tourtes : les Médecins estiment premiérement la moelle de cerf, ensuite celle de veau, puis celle de taureau, celle de chévre, & enfin celle de mouton.

L'*Estomac* & les intestins des animaux étant d'une substance membraneuse, ils sont aussi durs, visqueux & difficiles à digérer.

Le *Sang* des animaux de quelque maniere qu'on le prépare (car on ne l'employe jamais seul & tel qu'il sort des veines) est toujours difficile à digérer, il se coagule aisément & fournit quantité d'humeurs grossiéres ; on prétend que le sang de taureau bû aussi-tôt qu'il est tiré, empoisonne. Le sang dont nous nous servons le plus souvent en alimens, est le sang de cochon ; celui de liévre est encore assez agréable ; on se sert aussi de celui de plusieurs autres animaux plutôt dans la médecine que dans les alimens : celui d'un bouc d'au-dessous de cinq ans, est fameux sur-tout pour la guérison des Pleuresies, & pour le brisement de la pierre.

A l'égard de l'Ane, il faut remarquer que le *Lait d'Anesse* est bon à bien des choses, comme nous le dirons ci-après au mot *Lait*. Quant à la *chair*, on dit que celle d'ânon est bonne à manger, & à mettre en pâte ; mais le morceau n'est pas assez friand ou assez fin, pour que l'on s'avise de tuer ses ânons pour la table, ou de les manger quand ils sont morts de maladie. Le *sang* de l'âne est

sudorifique, il agit par son sel volatil, & la dose est d'une dragme. Sa *graiße* est résolutive; son urine bonne pour la gale, la goute, la paralysie & les maladies des reins, on l'applique extérieurement. Sa *fiente* est bonne pour arrêter le sang : & l'*ongle* du pied a beaucoup de sel volatil, qui le rend bon pour les maladies du cerveau, comme l'Epilepsie; la dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme.

La BECASSE & la BECASSINE, fortifient, restaurent, nourrissent beaucoup & produisent un assez bon aliment, parce qu'elles contiennent des sucs fort épurez; elles excitent le lait & la semence, mais elles échauffent beaucoup quand on en use avec excès : elles se digérent avec peine, particuliérement quand elles sont vieilles ou maigres; c'est pourquoi il les faut choisir jeunes, tendres & fort grasses, l'hyver est la saison qu'elles sont meilleures.

La BECFIGUE est nourrissante, de bon suc, facile à digérer, elle excite l'appétit, fortifie l'estomac, convient aux convalescens, & elle est estimée propre pour éclaircir la vûë; il faut la choisir jeune, grasse, tendre & principalement dans le temps que les figues & les raisins sont murs.

Le BELIER n'est guéres d'usage dans les alimens à cause de son odeur desagréable & de sa saveur forte qui approche de celle du bouc : cependant quand le bélier n'est plus propre à saillir, on le fait tourner & on l'engraisse; par-là il devient mangeable, quoiqu'il ne soit jamais si bon que le mouton ni même que la brebis.

Le BŒUF nourrit beaucoup, produit un aliment qui ne se dissipe guéres, rend les gens sains & vigoureux, il resserre un peu le ventre; plus il est jeune, tendre, gras & bien nourri, meilleur il est. Plusieurs choses tirées du bœuf servent en médecine, comme son fiel, sa fiente, ses cornes, sa graisse & sa moelle : son fiel guérit les ulcéres de l'anus, étant mêlé avec du suc de poireaux, & en le distillant dans l'oreille il guérit les bourdonnemens; il fait aussi mourir les vers des enfans en leur en frottant le nombril; on s'en sert encore pour faire jaunir l'airain & les cuirs. Sa moelle aide à la digestion, & elle amollit les tumeurs dures & scireuses. On guérit les piquures des mouches à miel avec la fiente de Bœuf; & elle résout toutes sortes d'enflûres, & principalement celle des testicules, en l'appliquant dessus avec des fleurs de camomile & de mélilot.

Le BEURRE, pour être bon, doit être frais & d'un bon goût; il est nourrissant & pectoral, il lâche le ventre, & adoucit l'acreté des poisons corrosifs: on s'en sert pour résoudre les tumeurs & pour calmer les inflammations, lorsqu'il est appliqué extérieurement. On l'employe dans les clystéres pour le flux-de-sang & pour la dysenterie. L'usage trop fréquent du beurre est dangereux, il affoiblit l'estomac, ôte l'appétit, échauffe beaucoup & excite des nausées, sur-tout quand il est vieux. Plus le lait contient de parties huileuses & grasses, plus il fournit de beurre : c'est pourquoi on en retire davantage de celui de vache que de tout autre.

Le beurre est d'un usage fort fréquent dans les ménages : il n'est guéres de sauces où il n'entre. Le beurre après qu'il est battu, laisse un lait qu'en des endroits on appelle *Battis*, en d'autres *Bâbeurre*, & qui est une espéce de *serum* qui rafraîchit & humecte beaucoup.

Le *Beurre-salé* est moins salutaire que le frais, à cause de la fermentation

intérieure qui a exalté & defuni les principes huileux qui en font la bonté.

Quant au *Beurre-fondu*, il n'eſt propre que pour les fritures, & il eſt meilleur que les autres, en ce que le feu ayant diſſipé les parties ſéreuſes, il n'y reſte plus que les huileuſes qui s'enflamment aiſément, & donnent belle couleur à ce qu'on y fait frire.

Le beurre ne convient point aux perſonnes bilieuſes ; quand il eſt vieux, il eſt deſagréable & mal-ſain ; & quoique frais, s'il éprouve trop le feu, il contracte une âcreté dangereuſe, & devient plus propre à pervertir les alimens, qu'à les aſſaiſonner ; c'eſt pourquoi les ſauces au beurre-roux & les fritures cauſent ordinairement beaucoup de rapports : cela n'empêche pourtant pas que le beurre ne ſoit bon, non-ſeulement comme aſſaiſonnement, mais encore comme aliment & comme médicament ; étant mangé ſur du pain le matin à jeun ou à l'entrée du dîner, il adoucit l'eſtomac & le purge ; il préſerve même de la pierre par un ſuc doux & gliſſant qu'il produit ; ſi on le prend à jeun & qu'on y mêle un peu de ſucre, il eſt excellent pour calmer la toux & pour aider à cracher : le ſuc de Souſſi ou de Coqueret qu'on y mêle quelquefois, le rend fort apéritif & fort ſain.

Le Bouc s'employe peu parmi les alimens à cauſe de ſon goût & de ſon odeur fort deſagréable : cependant il engraiſſe beaucoup & fournit un bon aliment, quand il a été châtré jeune. Le ſuif & la moelle de bouc ſont propres pour ramolir, réſoudre & adoucir, ils fortifient auſſi les nerfs. Le ſang du bouc, principalement celui qui a été tiré de ſes teſticules, ayant été ſéché au Soleil eſt bon pour réſiſter au venin, pour exciter les ſueurs, les urines & les mois aux femmes, pour la pleuréſie, pour diſſoudre le ſang caillé, & pour la pierre, on en prend depuis vingt grains juſqu'à deux dragmes.

La chair de Brebis eſt beaucoup plus en uſage que celle de bélier, mais beaucoup moins que celle de mouton, parce qu'elle eſt fade, viſqueuſe & propre à produire des humeurs groſſiéres & un mauvais ſuc ; cependant quand les Brebis ſont graſſes & avec cela jeunes, elles ſont d'un aſſez bon aliment, & ſouvent on les fait paſſer à la boucherie pour du mouton.

La Caille nourrit beaucoup, donne de l'appétit & produit un bon ſuc, ſur-tout quand elle eſt jeune & graſſe, mais il en faut uſer avec modération. La graiſſe de Caille eſt propre pour emporter les taches des yeux, & ſa fiente ſéchée & pulvériſée eſt bonne pour l'épilepſie.

Caillé. Voyez *Lait.*

Cervelle. Voyez *Animaux.*

Le Canard nourrit beaucoup, & c'eſt un aliment ſolide, mais il ſe digére difficilement, ſur-tout le domeſtique ; il faut le choiſir tendre, jeune & gras ; & plus il eſt nourri de bons alimens & élevé dans un air pur, plus il eſt agréable & ſalutaire. Le foye du Canard eſt d'un goût agréable, & il arrête le flux hépatique. Sa graiſſe adoucit, réſout & amolit. Pour guérir la colique venteuſe on s'applique ſur le ventre un Canard tout chaud, auſſi-tôt qu'il a été ouvert.

Le Chapon, ſur-tout quand il eſt jeune & gras, nourrit beaucoup, produit un bon ſuc, reſtaure & ſe digére facilement ; il eſt propre dans la phtyſie & dans la maladie de conſomption. Le boüillon de Chapon eſt d'un grand uſage pour fortifier & rétablir les forces. L'âge où les Chapons ſont plus eſtimez eſt vers ſix à huit mois ; le Chapon non plus que le Poulet ne produit point de mauvais effet.

La CHE'VRE sert peu en alimens, à moins qu'elle ne soit jeune : car sans cela elle est dure & difficile à digérer : en récompense elle nourrit & fortifie beaucoup : on l'accommode comme le mouton : sa fiente est résolutive & déter-sive, elle dessèche & aide à la digestion ; si on la prend intérieurement, elle est bonne pour lever les obstructions des viscères : on l'applique aussi extérieure-ment pour résoudre les tumeurs froides, & pour les autres maladies où il faut atténuer les humeurs.

Le CHEVREAU nourrit beaucoup, produit un bon aliment & se digere aisé-ment pourvû qu'il soit fort jeune ; il passe même pour très-salutaire aux Con-valescens épuisez de maladie : il sent pourtant toujours quelque goût de Bou-quin ; c'est pourquoi comme on l'accommode en tout comme l'Agneau, les Rotisseurs laissent un peu de peau & de laine à la queuë de l'agneau, pour marquer que ce n'est pas du chevreau. Le fiel de chevreau incorporé avec le pain, le blanc-d'œuf & l'huile de laurier, & appliqué en forme de cataplas-me sur le nombril, guerit la fiévre quotidienne.

Le COCHON, sur-tout quand il est ni trop jeune ni trop vieux, nourrit beau-coup, solidement, & lâche un peu le ventre, mais il se digere difficilement, passe pour être contraire aux gouteux ; les vieillards & les personnes foibles, délicates & oisives ne s'en accommodent point. La chair du cochon châtré est plus grasse, plus succulente & de meilleur goût. La chair de Truie n'est pas d'un si grand usage, parce qu'elle n'est point si agréable que celle du cochon. Pour le cochon de lait, il n'est pas si salutaire qu'un cochon qui n'est ni trop jeune ni trop vieux. La panne de cochon sert en médecine pour amollir & résoudre : le vieux lard fondu & coulé, est bon pour les Pustules de la petite-vérolle, & pour deterger & consolider des plaies. La fiente de cochon ap-pliquée exterieurement est résolutive, propre pour arrêter le saignement de nez, pour la squinancie & pour la galle : & le fiel de cochon fait croître les che-cheveux, déterge & guerit les ulceres de l'oreille.

Cœur. Voyez ci-devant *Animaux.*

Le COCQ a la chair seche, de peu de goût & difficile à digerer, c'est pour-quoi il est peu en usage, il n'y a que les crêtes de cet oyseau qui soient un bon manger : on employe le Cocq pour les boüillons ; on choisit même pour cela les plus vieux Cocqs. Ce boüillon est aperitif & detersif ; il lâche un peu le ventre, il nourrit, restaure & fortifie beaucoup, on pretend que les parties genitales du Cocq, sur-tout quand il est jeune, conviennent aux personnes maigres & attenuées & excite la semence. La graisse de Cocq sert en mede-cine aux mêmes usages que celle de Poules. Le cerveau du Cocq est estimé bon pour arrêter le cours de ventre, & son fiel est convenable pour les maladies des yeux, & pour enlever les taches de la peau.

Le *coq-d'Inde* a la chair un peu plus ferme & fournit un aliment plus solide & plus durable que le Chapon & le Poulet, du reste il est à peu-près de même nature.

Estomac. Voyez ci-devant *Animaux.*

L'EAU, pour être bonne, doit ressembler à l'air pur, c'est-à-dire, n'avoir ni odeur, ni goût, ni couleur ; il faut de plus qu'elle soit mediocrement fraîche, qu'elle s'échauffe & se refroidisse aisément, qu'étant évaporée sur le feu, elle ne laisse aucun sédiment sensible, que les légumes y cuisent aisément, & enfin

qu'elle ne soit point fournie par des neiges ou des glaces nouvellement fonduës, comme sont ordinairement en Carême les eaux de riviere : ce qui doit obliger alors ceux même qui sont accoutumez à ne boire que de l'eau, mais qui n'en sçauroient avoir d'autre, de corriger leur boisson par un peu de vin. D'autres ne jugent de l'eau que par son poids ; plus elle est legere, meilleure elle est. Nos ménageres l'estiment bonne quand elle dissoud bien le savon.

L'eau de fontaine est meilleure que celle de la plûpart des puits, parce que la derniere est croupissante & contracte par là une grossiereté qui est très-nuisible à l'estomach. Pour bonifier l'eau de puits, il faut en tirer le plus souvent que l'on peut, & ne point couvrir le puits ; car plus elle a d'air, plus on en tire, & plus on la bat, plus elle se subtilise.

L'eau de cîterne est la meilleure de toutes, parce que c'est une eau qui s'est élevée en l'air, & par consequent une eau subtile & délicate, qui en s'élevant ainsi, a perdu ce qu'elle avoit de grossier & de terrestre. Elle est bonne surtout quand la cîterne d'où on la tire a été remplie dans le printemps & dans l'automne, parce qu'alors le nitre de l'air n'est pas si grossier qu'en hyver ; car ce n'est qu'à cause de la grossiereté du nitre que l'eau de neige ne vaut rien. Il y a des eaux de certaines rivieres ou fontaines, comme sont, par exemple, plusieurs fontaines qu'on ne voit qu'au printems, lesquelles causent des colliques & des dysenteries ; ce qui ne vient que de ce que ces rivieres ou fontaines sont produites par des neiges fonduës, & abondent par conséquent en parties grossieres & nitreuses qui causent ces effets. C'est pour cela que generalement parlant, toutes les eaux sont meilleures en été & en automne, qu'en hyver & au printemps. On prétend que le plomb par lequel passent la plûpart des fontaines artificielles, contribuë, aussi-bien que la grossiereté des neiges, à rendre les obstructions & les dysenteties ordinaires à ceux qui en font leur principal usage, comme on fait à Paris. Comme l'eau est moins bonne en hyver, & principalement en Carême, à cause des impuretez qu'elle contracte par la fonte des neiges & des glaces, on peut corriger ce défaut en la filtrant avec soin ; cela se fait communément en la faisant passer par le sable ; la pierre de Mexique est excellente pour cet effet, mais elle est rare.

L'eau de riviere est meilleure que celle de puits, parce que celle-là se subtilise en roulant, & s'affine davantage : celle d'étang est très-mauvaise par une raison contraire, & celle de marais encore plus.

L'eau conservée quelque tems est meilleure que celle qui vient d'être puisée, parce que par le repos elle se décharge de ses parties terrestres.

Les vaisseaux les plus propres pour conserver l'eau sont ceux de verre, de terre & de bois, mais les derniers sont moins sains, parce que l'eau en dissout des parties ligneuses & salines qui la corrompent en peu de tems.

L'eau rafraîchit & humecte considerablement, & étant prise en une quantité médiocre, elle lave les matieres impures, elle emporte les sels grossiers, & elle sert de vehicule aux alimens ; mais l'excès accable & débilite les visceres, principalement quand on la prend à jeun, & elle peut causer l'hydropisie & beaucoup d'autres incommoditez. L'eau de neige & la glace sont malsaines, principalement dans les païs temperez, & l'eau trop froide peut congeler les liqueurs du corps, & arrêter leurs cours. Au surplus, quand elle est bien legere, claire & pure, elle convient en tout tems à toute sorte d'âge & de

de temperament, mais en plus grande quantité aux bilieux & aux mélancoliques, qu'aux flegmatiques & aux sanguins.

L'ETOURNEAU, pourvû qu'il soit jeune & gras, est nourrissant, de bon suc, & propre pour l'épilepsie, & il convient à toutes sortes d'âges & de temperament ; mais s'il est vieux ou maigre, il est dur & de mauvais goût.

La chair du FAYSAN est délicate, fort nourrissante, de bon suc, solide & fortifiante ; elle se digere aisément, rétablit les hétiques & les convalescens, & convient aux épileptiques & aux personnes attaquées de convulsions ; il faut le choisir jeune & gras ; il est meilleur en automne qu'en tout autre tems : la graisse du Faisan appliquée exterieurement, fortifie les nerfs, resout les humeurs, & dissipe les douleurs de rhumatisme.

Les FARINES servent principalement à faire du pain, comme nous le dirons à l'article du Pain ci-après : mais elles servent encore à plusieurs autres usages ; par exemple, la farine de *Froment* est employée pour faire de la boüillie, elle humecte & nourrit beaucoup ; cet aliment est très-agreable au goût & fort sain, aussi en nourrit-on les enfans à la mammelle. La farine de *Méteil* n'est guére propre en aliment que pour faire du pain, les gens de la Campagne en font de la boüillie, & les Ouvriers en font de la colle : on se sert beaucoup de cette farine à la campagne pour blanchir de l'eau qu'on donne à boire aux bestiaux quand ils sont malades. Pour la farine de *Seigle* pur, on ne voit pas qu'elle puisse être utile en aliment que pour en faire du pain : en Medecine on en fait des cataplasmes resolutifs ; on la donne en breuvage avec de l'eau au bétail pour le rafraîchir. La farine d'*Avoine*, qu'on appelle autrement *Gruau*, humecte & adoucit beaucoup, il excite le sommeil, il rafraîchit, il restaure les corps attenuez de maladies : on le prend en ptisanne & en décoction dans du lait ou de l'eau. Le meilleur Gruau est celui qui vient de Touraine & de Bretagne.

L'*Orge mondé* est un orge dépoüillé de sa peau, qu'on prend aussi en décoction dans de l'eau ou dans du lait ; cet orge pris ainsi, est rafraîchissant & nourrissant ; il est aussi fort agreable au goût, il a les mêmes vertus que le gruau, si ce n'est qu'il nourrit moins ; on doit le choisir nouveau, bien nourri, blanc & sec : le meilleur nous est apporté de Vitry-le-François.

Le *Millet* réduit en farine, sert non-seulement à faire du pain, mais encore des cataplasmes resolutifs.

Il y a aussi la farine de *Féves* dont on ne se sert point en aliment. Les Perruquiers s'en servent pour dégraisser leurs cheveux ; nous l'employons à bien des remedes pour les chevaux & les bestiaux.

La FAUVETTE a les mêmes vertus que la Becfigue. *Voyez* ci-devant *Becfigue*.

Foye. Voyez ci-devant *Animaux*.

Le FROMAGE étant la partie du lait la plus grossiere, nourrit beaucoup & produit un aliment solide, mais difficile à digerer quand on en mange trop ; au lieu qu'étant pris en petite quantité, il peut aider à la digestion, parce qu'alors il sert de ferment aux autres alimens. Il faut qu'il ne soit ni trop nouveau, ni trop vieux ; il est alors plus salutaire, parce qu'il a moins d'humidité, & qu'il est devenu plus aisé à digerer par la petite fermentation qu'il a soufferte ; au lieu que quand il est trop nouveau, comme il est mou & chargé d'humidité,

il eſt pour lors peſant ſur l'eſtomac, venteux & difficile à digerer, il eſt pourtant fort nourriſſant & lâche médiocrement le ventre; quand au contraire, il eſt trop vieux, il eſt ſec, piquant, brûlant ſur la langue, d'une odeur forte & deſagréable, échauffe beaucoup par ſa grande âcreté, produit un mauvais ſuc, & rend le ventre pareſſeux. Le fromage eſt beaucoup plus agreable & plus ſain, quand le lait dont on le fait n'a point été écrêmé: le ſel rend le fromage auſſi de meilleur goût, & il s'en conſerve plus long-tems. Le fromage de brebis ſe digere plus facilement que celui de vache, mais il ne nourrit pas tant, & il n'eſt pas ſi agreable: celui de chevre eſt beaucoup moins eſtimé, cependant il ſe digere aſſez aiſement; le fromage vieux & aigre appliqué exterieurement, appaiſe les douleurs de la goute.

La Gelinotte de Bois a la chair extrêmement tendre, délicate & très-aiſée à digerer, parce qu'elle n'eſt nullement fibreuſe; c'eſt pourquoi elle nourrit beaucoup; & fournit les ſucs les plus epurez; on la recommande pour guerir les douleurs néphretiques.

Le Guignard contient les mêmes principes que l'Ortolan. Voyez *Ortolan.*

Graiſſe. Voyez *Animaux.*

La Grive excite l'appetit, fortifie l'eſtomac, nourrit beaucoup, a la chair délicate, d'un goût exquis & d'un bon ſuc; elle eſt bonne pour l'épilepſie & pour les convaleſcens; elle eſt plus délicate & plus agreable en automne & en tems froid: il faut la choiſir, autant qu'on le peut, jeune & graſſe.

Le Gruau n'eſt autre choſe que de l'avoine bien mondée de ſa peau & de ſes extremitez, & reduite en farine groſſiere: au ſurplus voyez *Farine d'avoine.*

La Grue n'eſt guére en uſage parmi les alimens: cependant quand elle eſt jeune & tendre elle eſt aſſez délicate; elle nourrit beaucoup, & l'aliment en eſt ſolide, mais un peu difficile à digerer. On l'eſtime propre pour la colique venteuſe, pour éclaircir la voix, augmenter la ſemence, & fortifier les nerfs; la graiſſe de gruë ramollit les duretez, & en en mettant dans l'oreille elle guerit la ſurdité: ſa tête, ſes yeux & ſon ventricule ſont bons pour les fiſtules & pour les ulceres variqueux.

Intestins. Voyez ci-devant *Animaux.*

Le Lait differe beaucoup ſuivant la nature, l'âge & les alimens de l'animal qui le donne, & ſuivant la differente ſaiſon où on le prend. On doit le choiſir blanc, d'une conſiſtance médiocre, d'une bonne odeur, d'une ſaveur tout-à-fait exempte d'apreté, d'amertume, d'aigreur & de ſalure, & nouvellement tiré d'un animal qui ne ſoit ni trop jeune ni trop vieux, & qui ſoit ſain & gras. En general, le lait qui a ces qualitez, ſe digere aiſément, nourrit beaucoup, augmente l'humeur ſeminale, rétablit les hétiques & les perſonnes maigres & attenuées, appaiſe les ardeurs d'urine & les douleurs de la goute, adoucit les âcretez de la poitrine & des autres parties, convient à ceux qui ont pris quelques drogues âcres & corroſives, & il eſt propre dans les diſſenteries & dans les diarrées cauſées par des humeurs picotantes, mais il incommode quelquefois l'eſtomac & les inteſtins, parce qu'il les gonfle en ſe rarefiant; il eſt pernicieux dans la fievre, & à ceux qui

sont sujets aux catares pituiteux ou qui ont des obstructions ; & il convient peu aux vieillards, aux bilieux, aux pituiteux, aux mélancoliques & à ceux qui abondent en sels acides, parce qu'il se caille aisément par la chaleur de la fiévre, ou quand il trouve un estomac rempli d'acide, & il ne fait qu'augmenter par ses parties grossieres les visquositez & les humeurs qui causent les catares & les obstructions. Malgré tout cela, bien des gens veulent que le lait soit le plus nourrissant, & même le meilleur & le plus salutaire de tous les alimens. Dans les premiers temps, c'étoit le plus ordinaire, & on ne s'y nourrissoit presque que de laitage ; il est encore en usage chez toutes les Nations du monde ; actuellement la plûpart des simples habitans du Nord, même de la Hollande septentrionale & de la Frise, ne vivent encore que de lait, beurre & fromage, & ne boivent que du petit lait, quoiqu'ils soient forts & sains toute leur vie.

Le *Lait de femme* est fort temperé, très-propre pour les hétiques, pour les rougeurs, pour les fluxions d'yeux & pour la goute, & c'est le lait qui a le plus de rapport avec notre constitution naturelle.

Le *Lait d'ânesse* s'y rapporte beaucoup pour sa consistance & ses vertus, il est fort employé pour la phtysie & les autres maladies du poulmon ; il est pectoral, humectant, restaurant & rafraichissant, plus clair, plus léger & plus facile à digerer que les autres laits, parce qu'il est plus séreux ; il adoucit les humeurs âcres qui tombent sur la poitrine, sur les yeux ou ailleurs, soulage les gouteux, engraisse & donne la liberté au ventre ; mais on prétend qu'il faut faire étriller tous les jours l'ânesse dont on prend le lait, parce qu'en l'étrillant, on ouvre davantage les pores de sa peau, & par-là on facilite le passage des vapeurs fuligineuses, qui sans cela se mêleroient avec le lait, & en altereroient la qualité.

Le *Lait de chévre* a moins de serosité que celui d'ânesse ; il se caille aisément ; il convient plus qu'aucun autre lait aux personnes d'un temperament humide, & il est un peu astringent, parce que la chévre se nourrit ordinairement des plantes astringentes.

Le *Lait de brebis* contient encore moins de serosité, mais il est fort gras & épais ; c'est pourquoi on en fait plutôt du fromage que de le prendre en nature de lait, si ce n'est dans les lieux où on en a peu d'autres : on prétend que son usage frequent engendre des taches blanches sur la peau.

Le *Lait de vache* est de tous les laits le plus en usage parmi les alimens : il est gras, très-propre à nourrir & rétablir les parties solides, & c'est le plus agréable de tous les laits : on le prend en aliment ordinaire, en assaisonnement, en médecine par la bouche ou en lavement : il est rafraichissant par lui-même ; mais il perd un peu de cette qualité quand on l'employe en assaisonnement, parce que la cuisson lui ôte de sa partie séreuse, qui est ce qui le rend rafraichissant. Le lait crud doit être ordinairement seul dans l'estomac, sans quoi il s'altere & se corrompt aisément. Le lait cuit au contraire souffre le mélange des alimens, & il n'est point sujet à s'aigrir dans l'estomac, comme l'autre : la qualité du lait est non-seulement de rafraichir, mais encore d'adoucir : il conserve cette derniere proprieté dans l'assaisonnement, & il la communique aux alimens avec lesquels on le mêle, ensorte que s'ils ont quelque chose de trop âcre, il les corrige ordinairement :

il acquiert en même temps par la cuiſſon deux autres proprietez ; l'une de lier les parties trop ſubtiles des alimens, enſorte qu'en les empêchant de ſe diſſiper auſſi vîte qu'elles feroient, il les rend par-là plus nourriſſantes : l'autre de reſſerrer un peu le ventre, & d'être propre par conſéquent avec les alimens que l'on craint qui ne lâchent trop, comme les épinards, les citroüilles, &c. Quand on prend du lait le matin pour ſe rafraîchir, il eſt sûr qu'il vaut mieux le prendre crud que cuit, & ſeul, que mêlé avec d'autres alimens. Le lait, quand on en uſe ſouvent & qu'on le prend pur, laiſſe entre les dents une humeur acide qui les ronge peu-à-peu, & qui les fait carier : il gâte auſſi les gencives en les ramolliſſant, ce qu'on peut néanmoins prévenir en ſe lavant la bouche dès qu'on a pris le lait ; on n'en doit pas craindre le même effet quand il eſt mêlé avec les viandes, parce qu'alors il eſt en moindre quantité, les alimens le corrigent, & il s'arrête moins aux dents.

Le *Lait de cavale* a beaucoup de ſeroſité & peu de parties graſſes.

Le *Lait de chameau* qui eſt en uſage en quelques endroits, reſſemble beaucoup à celui de cavale ; ils ont tous deux à peu-près les mêmes vertus que le lait d'âneſſe.

Le *Lait de truye* n'eſt d'aucun uſage, parce qu'il eſt trop cru & trop aqueux; on en fait pourtant du fromage en quelque païs.

La *Crême* eſt fort anodine & très-facile à digerer. Le *petit-Lait* rafraîchit & humecte beaucoup ; mais le *Lait caillé* ſe digere un peu difficilement & produit des humeurs groſſieres, quoiqu'on prétende qu'il nourrit beaucoup.

Au reſte le lait de chaque animal eſt plus ou moins ſalutaire, ſuivant les ſaiſons différentes : dans le printemps & dans l'été il eſt plus ſéreux, moins épais & plus aiſé à digerer qu'en aucun autre temps, parce que l'animal vît alors d'alimens plus humides & plus ſucculens : c'eſt auſſi pourquoi on fait prendre le lait aux infirmes dans ce temps. Le lait eſt auſſi different ſuivant l'âge de l'animal : quand il eſt dans ſa vigueur, ſon lait eſt plus cuit, mieux conditionné & plus aiſé à digerer, que quand il eſt trop jeune ou trop vieux ; parce que dans le premier âge ſon lait eſt trop crud & trop ſereux ; & dans le dernier il eſt trop ſec, peu crêmeux & peu chargé d'eſprits.

Lard. Voyez ci-devant *Cochon*.

Le Merle n'eſt pas ſi délicat ni ſi aiſé à digerer que la grive, quoi qu'il ait beaucoup de rapport avec cet autre oiſeau; il produit pourtant un bon ſuc, nourrit beaucoup & ſe digere aſſez aiſément, quand il eſt jeune, tendre & gras : autrement il a la chair dure & difficile à digerer : il eſt bon dans la diſſenterie & dans le cours de ventre.

Muriers, *Oyſeaux*. Voyez *Becfigue* & *Fauvette*.

Mie. Voyez *Pain*.

Le Mouton nourrit beaucoup, fournit un bon aliment, & ſe digere facilement, ſur-tout quand il eſt jeune, médiocrement gras, nourri de bons alimens & élevé dans un air pur & ſec : la chair en eſt ſucculente & fort eſtimée, parce qu'elle eſt tendre, de bon goût, fort temperée & chargée d'humeurs balſamiques & volatiles, qui le rendent propre à toute ſorte d'âge & de temperament. On employe le fiel de mouton pour déterger les ulceres des yeux ; & on ſe ſert de ſon ſuif intérieurement pour arrêter la diſſenterie; on le mêle auſſi dans les onguents, dans les emplâtres & dans les pomades, pour réſoudre

& pour adoucir. Les peaux de moutons sont excellentes contre les rhumatismes & les froidures ; c'est pourquoi on en double des vestes & des jupes. Elles sont aussi très-bonnes contre les foulures de nerfs ; c'est pourquoi quand un enfant a fait une chute dangereuse, ou qu'on s'est démis quelque membre, il est ordinaire, sur-tout à la campagne, de s'envelopper la partie affligée dans une peau de mouton tout nouvellement tué ; par-là on prévient les suites du mal, souvent même il ne faut que cela pour le guérir.

Les OEUFS en general, quoiqu'ils different un peu suivant leur âge & suivant les oyseaux qui les donnent, sont nourrissans, de bon aliment, ils augmentent l'humeur seminale, adoucissent les âcretez de la poitrine, conviennent aux phtisiques, se distribuent aisément, appaisent les hémorragies & sont estimez propres pour rendre la voye nette & sonore ; il faut les choisir le plus frais qu'il se peut, & selon quelques-uns blancs & longs : les œufs trop vieux échaffent beaucoup, fournissent un mauvais suc & sont préjudiciables, principalement aux gens d'un temperament chaud & bilieux. L'œuf ne doit être ni trop cuit ni trop peu : quand il l'est trop peu, il est glaireux & difficile à digerer ; quand au contraire il est trop cuit, il n'a plus de fluidité, & forme un corps compacte & pesant sur l'estomac. Le blanc d'œuf a des principes huileux & flegmatiques, est rafraichissant & calme les mouvemens violens des liqueurs, & le jaune fortifie davantage & augmente la quantité des esprits.

Quand on mêle les œufs avec les légumes, les légumes en sont moins lourds sur l'estomac ; de même que le poisson est moins flegmatique & plus nourrissant quand on y mêle des œufs ; & quand on en mêle dans les boüillons & dans les potages, on supplée en partie par ce moyen aux boüillons & aux potages à la viande. Les œufs les meilleurs & les plus convenables à la santé, sont ceux de poules & de faisants ; ceux d'oyes & d'autruches viennent ensuite : il y a des païs où avec quelques blancs d'œufs battus dans de l'eau de fontaine, on fait une boisson fort humectante, rafraichissante, convenable aux fievreux & propre à exciter une liberté de ventre. Les œufs de paons sont estimez bons pour la goute vague, & ceux de corbeaux pour la dissenterie. Les œufs d'outardes servent à noircir les cheveux, & ceux de la *Seiche*, (poisson fort connu à Bourdeaux, à Lyon, à Nantes, & sur les bords de la Méditerranée & de l'Ocean,) passent pour provoquer l'urine, & les mois aux femmes.

ORGE. Voyez *Pain*.

L'ORTOLAN est un mêt délicieux, parce que la chair en est tendre, délicate, succulente & d'un goût exquis, sur-tout quand il est jeune & gras : il fortifie, nourrit, augmente la semence, se digere aisément, produit un bon suc, & ne fait de mauvais effets que par l'excès. Sa chair fait venir les mois aux femmes, & sa graisse résout & adoucit.

OS. Voyez *Animaux*.

L'OUTARDE veut être mortifiée quelques jours avant que d'être mangée ; elle est assez nourrissante & même délicate, quand elle est jeune & grasse ; c'est en automne & en hyver qu'elle l'est plus : sa chair est plus dure que celle d'oye, & plus tendre que celle de gruë ; comme elle se digere un peu difficilement, elle n'est bonne que pour les bons tempéramens, les forts estomacs & les gens de grand exercice. La graisse d'outarde est anodine & résolutive, sa fiente est bonne pour la gale, & ses œufs pour noircir les cheveux.

L'Oxicrat qui n'eſt autre choſe qu'un peu de vinaigre mêlé dans l'eau ; quinze ou ſeize fois plus d'eau que du vinaigre, s'employe dans les fomentations, dans les gargariſmes & dans les lavemens.

L'Oximel ſe fait avec deux parties de miel & une de vinaigre, il eſt propre à inciſer les humeurs craſſes & viſqueuſes, on le mêle dans les gargariſmes.

L'Oïe, ſur-tout le ſauvage, eſt un manger aſſez agréable & nourriſſant, mais un peu difficile à digerer : il faut le choiſir entre deux âges : il convient principalement en hyver aux eſtomacs forts & aux gens bilieux & de grand exercice ; au reſte il n'eſt pas fort ſalutaire. La premiere peau des pieds de l'oye, priſe en poudre au poids d'une demi-dragme, eſt aſtringente & arrête les écoulemens immoderez : le même poids d'excremens d'oye réduits en poudre, raréfie & attenuë les humeurs, excite les ſueurs, les urines & les mois aux femmes, & hâte l'accouchement. Le ſang d'oye réſiſte au venin ; on en donne 2 ou 3 dragmes. Sa graiſſe eſt réſolutive & émolliente, adoucit les hémoroïdes, appaiſe les douleurs d'oreilles, lâche le ventre & guérit les rhumatiſmes.

Le Pain differe ſuivant les différentes matieres dont il eſt fait, & ſuivant le dégré de ſa fermentation & de ſa cuiſſon. Le meilleur eſt celui qui a été fait avec de bonne farine de froment, où on a laiſſé un peu de ſon, qui a été bien pétri, qui a été ſuffiſamment fermenté, & qu'on a fait cuire à propos, enſorte qu'il ne ſoit ni trop dur ni trop mou : & on ne doit pas le manger trop tendre, parce qu'il gonfle l'eſtomac, ni trop raſſi, parce qu'il ſe digere moins facilement, à cauſe qu'on ne le mâche jamais ſi bien : Il y a dans le Pain un aigre dominant qui en rend l'excès très-dangereux. Le pain qui n'a pas été aſſez pétri, ou qui n'a pas aſſez fermenté, ou qui aucontraire a trop fermenté, de même que quand il eſt trop cuit, ſe digere très-difficilement, ce qui eſt toujours dangereux, principalement en Carême ; d'autant plus qu'il y croît peu d'autres grains propres à faire du pain. Le pain coudé n'eſt pas ſain non plus, parce que il ne ſe coude que pour avoir été ou mal pétri, ou mal levé, ou ſurpris par une trop grande chaleur. Le Pain fait avec du lait eſt auſſi moins bon, parce qu'il cauſe beaucoup d'obſtructions. Le Pain recuit perd auſſi de ſa bonté, parce que cette ſeconde cuite n'y laiſſe que les parties les plus terreſtres. La croute de Pain rôtie reſſerre ; & ſa mie employée en cataplaſme ramollit, digere, adoucit & réſoût : il ne convient point à la ſanté de ſe borner à la croute ſeule, il faut la manger avec la mie, à moins qu'on ne ſoit trop replet & qu'on n'ait beſoin d'un régime de vivre deſſechant; on ſe ſouviendra toûjours que la répletion de Pain eſt la plus dangereuſe. Le Pain nourrit beaucoup, & l'excès en produit des cruditez acres qui épaiſſiſſent le ſang, & en retardent la circulation. Quant aux differentes eſpeces de Pain, celui de *Froment* eſt le meilleur, le plus agréable & le plus ordinaire ; mais il faut que le froment ſoit ſec, peſant, difficile à rompre, bien nourri, bien mondé, & point trop nouveau, parce qu'il ſeroit mal-ſain & pourroit cauſer des cours de ventre. Le Pain de froment convient à tout le monde & principalement aux mélancoliques, parce que le froment a moins d'acide que les autres grains : moins on laiſſe de ſon avec la farine de froment, plus le Pain en eſt nourriſſant & agréable ; mais en récompenſe il eſt plus difficile à digerer & plus lourd ſur l'eſtomac, parce qu'il eſt plus compacte ; au lieu qu'en y laiſſant un peu de ſon, le Pain en eſt plus poreux & plus en priſe

au ferment de l'eftomac : Le fon a même la vertu de déterger, de rafraîchir & de produire plufieurs autres bons effets. Il faut que le bled foit bien net, fur-tout qu'on n'y laiffe point ou fort peu d'yvroïe ; car quand il en entre beaucoup dans le pain, il caufe des maux de tête, des affoupiffemens, l'yvreffe, & même quelquefois la folie. Le pain de *Méteil* eft moins nourriffant que le pain de froment pur. Le *Seigle* donne au pain un certain goût qui plaît à bien des gens. Le pain de méteil eft rafraîchiffant; les gens de travail & ceux de campagne en ufent beaucoup, c'eft pourquoi on le pétrit plus dur & on y laiffe plus de fon. Le pain de *Seigle* pur tient le milieu entre celui d'orge & celui de froment: il eft bon aux bilieux & nullement aux mélancoliques ; il eft moins nourriffant, moins falutaire & plus rafraîchiffant que le pain de méteil ; cependant les Montagnards, les Peuples du Nord & les pauvres gens de la campagne en font un pain fort ordinaire, mais bis & fort lourd qui empâte les dents, & qui caufe une grande pefanteur dans l'eftomac de ceux qui menent une vie fédentaire. Quoiqu'il caufe des obftructions, & qu'il produife des fucs groffiers & mélancoliques, cependant nous en faifons en France un pain affez blanc, dont les perfonnes mêmes les plus délicates aiment à faire ufage : on en mange principalement à la fin du repas pour tenir le ventre libre, ce qui eft une bonne pratique. Le pain d'*Orge* eft pefant fur l'eftomac, il eft rafraîchiffant, & contient cependant beaucoup d'acide, il nourrit moins que les precedens ; on y mêle d'autres farines, pour le rendre plus agreable & moins mal-faifant ; il caufe beaucoup de vent & ne convient qu'aux gens d'un temperament robufte, & qui y font accoutumez. Le pain de *Bled noir*, autrement dit *Sarazin*, fe digere facilement & nourrit peu, mais pourtant un peu plus que celui de feigle dont il approche. Le pain d'*Avoine* eft affez nourriffant; quelques gens de nos campagnes en ufent à l'exemple des peuples du Nord, qui s'en accommodent. Le *Maïs*, autrement bled de *Turquie*, fe digere difficilement, pefe fur l'eftomac, & ne convient qu'aux perfonnes d'un temperamment robufte : il eft fort en ufage dans bien des Provinces de France, comme en Bourgogne, en Franche-Comté, en Breffe, & autres lieux où il croît beaucoup de Maïs. Le pain de *Millet* eft fort pefant & moins agréable que les précedens, on en mange pourtant beaucoup en Italie du côté de Mantouë & dans le païs Breffan. On fait encore plufieurs fortes de pains avec le Ris, le Panis, le Bled barbu qui eft une efpece de Millet, avec l'Epautre, & plufieurs autres grains ; mais tous ces pains font fort difficiles à digerer, & n'ont point à beaucoup près le bon goût de nos pains ordinaires. Dans les endroits où il ne vient point de bled, on fait encore du pain avec des Chataignes que l'on a mis feicher fur des claïes & qu'on a réduit en farine : ce pain eft lourd, pefant & fort difficile à digerer.

On en fait auffi de *Dattes* qui approche celui de *Chataignes*. Les Voyageurs nous difent même que les Ameriquains en font d'affez bons avec des *Caffaves*, qui font des racines qui ne perdent que par la coction la mauvaife qualité qu'elles ont d'empoifonner. Les Orientaux en font avec la moelle d'un certain arbre qu'ils appellent *Sagdu* : Les Habitans du Nord mangent des poiffons durcis au froid : Ceux du Golphe Arabique font auffi du pain avee des poiffons rotis au foleil : D'autres Peuples en font avec differentes chairs d'animaux durcies & mêlées avec des écorces d'arbres. On en fait encore avec des écorces de certaines noix & avec des glands de chênes & de hêtres.

P A N E. Voyez *Cochon*.

La P E R D R I X eſt fort eſtimée pour ſon bon goût ; elle a la chair ferme, fortifiante, très-nourriſſante, & ſe digere aſſez aiſément quand on la choiſit jeune, tendre, bien nourrie & d'un fumet agreable ; elle excite l'humeur ſeminale, & le lait aux nourrices ; produit un bon ſuc, un aliment ſolide propre dans les diarrées : elle convient en tems froid à toutes ſortes d'âges & de temperamens, ſur tout aux convaleſcens, aux pituiteux & aux flegmatiques. Quand vieille elle eſt dure, ſeche, de peu de goût & difficile à digerer : au reſte la perdrix eſt on ne doit point la manger auſſi-tôt qu'elle a été tuée ; on doit la laiſſer repoſer quelques jours à l'air, pour qu'elle devienne plus tendre & plus friable. On ſe ſert du ſang & du fiel de perdrix pour les cataractes & les ulceres des yeux, on y inſtile ces liqueurs chaudes dès que l'animal eſt tué. Les plumes de perdrix ſervent auſſi pour les vapeurs des femmes, on leur en fait ſentir la fumée : on mange la moelle & le cerveau de la perdrix pour guerir la jauniſſe.

Le P I G E O N domeſtique ou ſauvage doit être choiſi jeune, gras, tendre, charnu & élevé dans un air pur ; il nourrit beaucoup, reſſerre un peu le ventre, fortifie, excite les urines, nettoïe les reins & chaſſe au dehors les matieres groſſieres : A meſure qu'il avance en âge ſa chair devient plus nourriſſante & plus ſolide, & par conſéquent moins propre aux perſonnes qni ne digerent pas facilement, & qui font peu d'exercice ; & quand le pigeon eſt vieux, ſa chair eſt beaucoup plus ſeche, plus maſſive, difficile à digerer, & propre à produire des humeurs groſſieres & mélancoliques ; hors cela il convient aſſez en tout tems à toute ſorte d'âge & de temperament, ſi ce n'eſt aux mélancoliques. Le pigeon ſert dans la létargie, dans la freneſie & dans les fiévres malignes; on l'ouvre & on l'applique tout chaud ſur la tête du malade, pour en ouvrir les pores & faciliter la ſortie des vapeurs fuligineuſes, qui s'élevent du cerveau & cauſent ſes maladies. Le ſang de pigeon tout récent & encore tiéde, adoucit les âcretez des yeux & guérit les playes nouvellement faites ; on préfere celui du Pigeon mâle qui a été tiré de deſſous l'aîle, comme étant le plus ſpiritueux. La fiente de pigeon ſert dans les cataplaſmes réſolutifs & fortifians. La chair de pigeon ſauvage, autrement dit ramier, eſt d'un fort bon goût, mais plus ſéche que celle du pigeon domeſtique.

Le P L U V I E R eſt d'une chair fort légere, facile à digerer, d'un goût exquis & délicat, mais c'eſt un aliment peu ſolide & qui ſe diſſipe aiſément, parce que cet oyſeau eſt preſque toujours en mouvement ; il excite l'appétit, pouſſe par les urines, fortifie le cerveau, purifie le ſang & eſt bon pour l'épilepſie.

La P O U L E eſt d'un fort bon goût & produit pluſieurs bons effets, parce qu'elle contient une juſte proportion de principes huileux & ſalins qui font un ſuc fort temperé ; elle eſt pectorale, ſe digere facilement, nourrit beaucoup, humecte & rafraichit, eſt très-ſalutaire même pour les perſonnes attenuées convaleſcentes ; on prétend auſſi qu'elle rend l'eſprit plus vif, qu'elle éclaircit la voix & augmente beaucoup la ſemence. Les poules jeunes bien nourries & qui n'ont point encore pondu, doivent être préferées ; quand elles ſont vieilles, la chair en eſt dure, ſéche & difficile à digerer ; elle eſt pourtant encore bonne pour les boüillons, mais la poule boüillie eſt de difficile digeſtion. Les perſonnes délicates & celles qui menent une vie oiſive, s'accommodent mieux de l'u-

ſage

ſages de la poule, que les perſonnes d'un violent exercice de corps, auſquelles il faut un aliment plus ſolide. La poule convient pourtant en tout temps, à toute ſorte d'âge & de tempéramens : celles de Caux ſont particuliérement eſtimées pour leur tendreté & la délicateſſe de leur gout. On employe la graiſſe de poule pour adoucir, pour réſoudre & pour amollir les duretez. On ouvre & on applique ſur la tête la poule toute chaude pour ouvrir les pores, comme nous l'avons dit du pigeon, pour les fiévres malignes & pour les maladies du cerveau, comme l'apoplexie, la frénaiſie, la létargie & le délire. La membrane intérieure de l'eſtomac de la poule étant ſechée & pulveriſée, ſe prend pour exciter l'urine, pour aider à la digeſtion & pour arrêter le cours de ventre.

Le Poulet eſt un aliment très-ſalutaire, tant en ſanté qu'en maladie, il eſt nourriſſant, pectoral, aiſé à digérer, humectant, rafraîchiſſant & d'un bon ſuc. La chair de poulet a beaucoup de rapport avec celle de la poule, mais elle eſt encore plus délicate, plus ſucculente & moins ſerrée ; c'eſt pourquoi l'uſage du poulet convient moins que celui de la poule, aux perſonnes qui ont beſoin d'un aliment ſolide ; c'eſt auſſi pourquoi on mange ordinairement le poulet rôti & la poule boüillie. Le poulet eſt meilleur & plus ſalutaire à l'âge de deux ou trois mois qu'en tout autre temps, & il le faut choiſir gras, tendre & bien nourri ; à meſure qu'il avance en âge, il devient plus ſec & moins aiſé à digerer. On fait avec le poulet un demi boüillon qu'on nomme eau de poulet ; c'eſt un boüillon fort en uſage dans la diette de ceux qui ont la fiévre, & qui n'ont beſoin que d'une nourriture fort légere ; quand on veut donner à cette eau de poulet quelque vertu convenable à l'état du malade, on farcit le poulet de drogues néceſſaires pour cela ; on donne auſſi de l'eau de poulet aux enfans nouvellement ſevrez.

Poulmon. Voyez *Animaux.*

La Presure dont on ſe ſert pour faire cailler le lait, n'eſt autre choſe qu'une matiere caſeuſe qu'on trouve au fond de l'eſtomac d'un jeune veau, d'un jeune agneau ou d'un chevreau ; c'eſt un lait caillé qui contient beaucoup de ſel volatil acide, & qui ſert de levain pour la digeſtion des alimens que le jeune animal prend.

Le Rale de terre, autrement dit de Genêt, ſur-tout au mois d'Août & de Septembre, a la chair délicate, remplie de ſucs épurez, convient à toutes ſortes d'âges & de tempéramens, & ne produit pour l'ordinaire que de bons effets ; à la différence du rale d'eau ou de marais, qui n'eſt ni ſi ſain, ni ſi facile à digerer, ni ſi agreable au goût que l'autre, quoiqu'il ſoit d'aſſez bon goût & même aſſez eſtimé quand on l'a choiſi jeune, fort, gras & ne ſentant preſque point le marécage : le Rale de terre doit ſentir un peu la venaiſon, & être auſſi choiſi jeune, tendre & gras ; l'un & l'autre Rale nourriſſent beaucoup & fourniſſent un aliment aſſez durable, particuliérement celui du marais, & ils ſont un peu péſans ſur l'eſtomac, ſur-tout quand ils ſont maigres ou vieux ; ils ne ſont pourtant pas d'une chair ſi ſolide que la perdrix.

Rate, Reins ou *Roignons.* Voyez *Animaux.*

Le Rossignol, quand il eſt gras, a la chair blanche & auſſi agréable à manger que celle de l'ortolan ; ſes vertus & ſes principes ſont les mêmes que la becfigue.

Sang. Voyez *Animaux, Bouc, Oye, Perdrix & Pigeon.*

Seigle. Voyez *Farine* & *Pain.*

Suif. Voyez *Bouc* & *Mouton.*

Le TAUREAU a la chair rougeâtre, plus dure, beaucoup moins nourrissante & moins saine que le bœuf : on ne vend le taureau que quand on l'a bien engraissé, après l'avoir châtré; encore n'en mange-t'on guéres que dans les endroits où on manque de bœufs ou du moins de vaches grasses. Le sang de taureau frais tué passe pour poison, parce qu'il se caille dans l'estomac.

Testicules. Voyez *Animaux* & *Cocq.*

La TOURTERELLE, quoiqu'elle soit une espece de pigeon, est beaucoup plus délicate qu'aucun pigeon; elle a la chair moins séche que le Ramier; elle est d'un meilleur goût; elle produit un bon suc, & c'est un mangé délicieux & fort salutaire quand elle est grasse, tendre & jeune.

La VACHE tient le milieu entre le bœuf & le taureau pour le goût & la bonté de la chair, ensorte que quand la vache a été engraissée, elle a la chair plus nourrissante, plus agréable, & de meilleur suc que le taureau, mais beaucoup moins que le bœuf.

Le VANNEAU est moins délicieux que le pluvier; au surplus il a les mêmes qualitez. Voyez *Pluvier.*

Le VEAU est nourrissant, rafraichissant & rend le ventre libre : la tête & les poulmons du veau adoucissent les âcretez de la poitrine & de la gorge, & sont bons pour la phtisie : les pieds de veau le sont pour la poitrine; on en met dans les boüillons pour moderer les pertes de sang de menstruës, d'hémoroïdes, & pour le crachement de sang. Le veau est d'un suc assez temperé, mais il faut qu'il soit jeune, de lait & bien cuit.

Fin de la premiere Partie.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

LES TERRES AUX CHAMPS.

LES Terres aux Champs sont le véritable objet de l'*Agriculture* : & c'est là principalement que le Maître doit exercer sa capacité, & trouver ses ressources ; parce que c'est son vrai département.

Nous lui avons enseigné dans la premiere partie de cet Ouvrage, à rendre sa maison riante & sa Basse-cour bien peuplée. Mais pour y entretenir l'abondance, & pour tirer d'ailleurs tous les profits que son héritage peut fournir, il faut qu'il entende bien la culture de ses terres aux champs, afin que par leur fécondité son bien soit toujours vivant, & sa bourse bien garnie.

Les deux principaux points de cette sçience sont de cultiver beaucoup ses fonds, & de les cultiver suivant leur génie. Car la terre est une bonne mere riche & libérale : mais elle demande des soins ; elle veut qu'on étudie ses inclinations, & elle n'aime pas qu'on la gêne. Tel champ ne réüssira point en une espéce de grains, qui en rapporteroit beaucoup d'un autre sorte ; on voudra avoir du froment dans une, qui ne seroit bonne qu'en prez, en vigne ou en bois ; une terre sera ingrate, parce qu'on ne l'amande & ne la cultive pas assez ; & des campagnes entiéres demeurent en friche, parce qu'on n'aura point ou assez de soin pour les bien amenager, ou assez de connoissance pour juger de leur portée. La terre s'employe à tant d'usages différens, que quand elle n'est pas bonne à l'un, elle se trouve propre à l'autre ; & un homme qui sçait la connoître & la ménager, a le secret de voir tous ses fonds employez, & souvent même très-féconds. Il faut pourtant avoüer que c'est à la bonne terre qu'il faut s'attacher, parce que la nature en fait plus que toute l'industrie de l'homme.

LIVRE PREMIER.

Les Terres labourables ou *à grains.*

ON appelle communément Terres *labourables*, celles qui par le méchanisme du labourage raportent ou doivent raporter des grains. Cependant j'aime mieux les appeller terres à grains que terres labourables : parce que les jardins & les vignobles ne s'appellent point terres labourables, quoique ce soient des terres qu'on *laboure*, c'est-à-dire, qu'on cultive en les remuant, quelquefois même avec la charuë : elles auront leur Livre à part ; il ne s'agit dans celui-ci que des terres à grains.

CHAPITRE PREMIER.

Qualitez des differens Terroirs ; à quoi ils sont propres, & comment en corriger les défauts.

I. ON juge en géneral de la bonté d'un fond quand on voit que ses productions sont vigoureuses & nombreuses : c'est-à-dire, quand les grains en sont forts, grenus & épais, les prez abondans & agréables aux bestiaux, les plantes larges, épaisses & soûtenuës, les arbres de belle & prompte venuë, chargez de beaux jets, de feuilles vertes & tenaces, l'écorce belle, vive & luisante : Quand cette terre rend avec usure tout ce qu'on lui a confié, qu'elle se rétablit aisément quand elle a été alterée, & encore plus quand elle est variée & également heureuse dans ses productions : une terre pareille, quelque cultivée qu'elle soit, tient sa fécondité plutôt de la nature que de l'art, & on ne sçauroit trop la payer.

De même quand on voit un champ en friche, dont les arbres sont droits, nets & forts ; la simple herbe douce à la main, vivace & abondante ; les plantes qui y croissent par les seuls soins de la nature, de belle espéce & de belle venuë : il n'y a qu'à y mettre la charuë & aider la nature. Au lieu que quand le fond qu'on voit en friche, n'a que des arbres tortus & mousseux, des plantes stériles ou en petit nombre & languissantes ; il faut compter qu'on ne l'a abandonné que parce qu'il n'étoit propre à rien, & ceder à cette expérience.

Mais ces remarques sont trop generales & trop vagues pour connoître la nature de chaque fond de terre en particulier : c'est pourtant ce qu'il faut observer avant toutes choses, pour lui donner les amandemens & lui faire porter les espéces qui lui conviennent.

Voici les marques ausquelles on s'arrête pour croire un fond de terre bon ; & plus il s'y trouve de ces marques, plus il y a lieu d'en espérer.

1o. Les productions vigoureuses, nombreuses, variées en toutes espéces & riantes en toutes saisons, annoncent un fond de choix.

2o. La simple herbe, quand elle est fort douce sans être cultivée, marque la fertilité de la Terre,

3°. Quelques Curieux veulent qu'elle n'ait ni goût ni odeur : ce qu'ils éprouvent, ou en fleurant ſimplement une poignée de terre ; ou en en faiſant tremper une petite quantité qu'on prend un demi-pied au-deſſous de la ſuperficie, dans un verre d'eau pendant quatre ou cinq heures, au bout deſquelles on la paſſe dans un linge pour garder l'eau, mais il me paroît difficile de trouver une Terre ſans odeur & ſans goût : il n'eſt pas plus aiſé de déterminer pour tout le monde les odeurs & les goûts ; c'eſt pourquoi je crois qu'il n'y a rien à dire quand le goût ou l'odeur de la Terre n'eſt pas radicalement & generalement mauvais, d'autant que la plûpart des grains paſſent par le feu, & y perdent ce qu'ils peuvent avoir de deſagréable.

4°. D'autres jugent de la bonté d'un Fond de Terre par ſa couleur ; la griſe noirâtre a l'approbation de tous les ſiécles & de tous les temps ; les blanches, les rouges & même les jaunes, paſſent pour mauvaiſes. Ces ſignes ne ſont pourtant pas infaillibles : car on voit des Terres rougeâtres & des blanchâtres qui ſont merveilleuſes ; & on en voit de noires infertiles ſur des Montagnes ou dans des Vallons ; c'eſt une eſpece de ſable mort qui ne peut produire tout au plus que des Genêts & des Bruyeres.

5°. C'eſt pourquoi quand l'œil a jugé de la Terre par la couleur, il faut que la main en juge à ſon tour. On en prend pour ſçavoir ſi elle eſt ſubſtancielle & meuble, c'eſt-à-dire facile à labourer : c'eſt une bonne marque quand outre la couleur noire griſâtre, en la maniant elle tient un peu aux doigts comme une eſpece de poix ; il y a même des gens qui en prennent une petite motte entiere, la ramoliſſent & la paîtriſſent avec de l'eau ; & ſi elle prend toujours aux doigts, & qu'elle ne ſe rompe point quand on la jette à terre, ils concluënt que la Terre eſt graſſe & naturellement féconde.

6°. D'autres jugent à l'œil qu'une terre eſt douce & abondante en ſels, quand ſans être cultivée, elle produit beaucoup de menus herbages, des Roſeaux, des Joncs, du Trefle, des Pruniers ſauvages & autres choſes de cette nature, qui n'y abonderoient point ſi la Terre n'étoit naturellement douce & fertile ; au lieu qu'elle eſt aigre, revêche ou maigre quand elle abonde en productions améres, froides & épineuſes, comme Fougeres, Bruyeres, Abſinte, Genevre, Genêt : la fauſſe Camomille vient dans les Terres fortes : les Chardons, le Creſſon Alenois, le Sennevé ſauvage croiſſent dans celles qui ſont chaudes ; le Plantain, la Mercuriale, l'Ozeille bâtarde ſont communes dans les Terres temperées ou un peu froides ; le Lizet ſe plaît dans celles qui ſont ſéches ; & la Ciguë, l'Ache & le Fumeterre viennent de pourritures.

D'autres encore, pour faire l'épreuve de la qualité d'une Terre, creuſent un foſſé dans le Fond dont ils veulent connoître la bonté ; & après en avoir ôté autant de Terre qu'ils le jugent à propos, ils rempliſſent au bout de deux jours la foſſe de la même terre qu'ils en ont ôtée ; quand la terre a renflé & qu'il y en a plus qu'il n'en faut pour remplir le trou, c'eſt une bonne marque ; mais quand elle ne fait que remplir juſtement ſon trou, c'eſt ſigne qu'elle ne vaut rien.

On aime auſſi que la Terre répande une odeur agréable après la pluie ; que les eaux, ſoit de pluie ou d'arroſement, ne la rendent ni fangeuſe ni coriaſſe & glaiſe, mais qu'elles la pénétrent bien & la faſſent enfler ſans y paſſer trop vîte.

7°. Une chose plus aisée à connoître & plus importante aux Terres, est qu'elles ayent au moins deux ou trois pieds de profondeur de bon fond. C'est assez d'un bon pied pour les Bleds & autres grains qui ne poussent pas leurs racines avant en terre; mais les moindres Arbres, les grosses Plantes, & même les gros Légumes, comme Panais, Carottes & autres, demandent deux & trois pieds; & il en faut encore davantage aux Arbres dont les racines pénétrent en profondeur, ou qui *pivotent*, c'est-à-dire qui poussent une grosse racine perpendiculaire au tronc, comme le Chêne & l'orme. Il faut du moins qu'outre les deux à trois pieds de bonne terre, ces Arbres profonds trouvent encore au-delà une terre médiocre où ils puissent pénétrer & profiter, sur-tout qu'ils ne rencontrent point le Tuf.

On appelle *Tuf*, & en quelques endroits *Pipan*, une terre séche, légere, percillée & dure, qui commence à se pétrifier. Il est ordinairement sous la bonne terre: mais les eaux ni les racines des Plants les plus forts ne peuvent quasi pas le pénétrer; les Arbres ni aucuns Plants n'y peuvent profiter, ils jaunissent & périssent si-tôt qu'ils l'ont atteint, à l'exception du Chataigner qui s'épate & trainasse sur la surface & entre les differents joints du Tuf. Dans les Jardins on rompt & on ôte le Tuf par tout où on le rencontre, avant que d'y planter des Arbres; mais la chose est impraticable en pleine Campagne. C'est pourquoi, avant que de semer ou planter sur un fond qu'on ne connoît point encore, il faut y faire quelque tranchée en differens endroits: pour voir s'il n'y a point de Tuf, ou s'il est assez avant dans le sol pour qu'il y ait encore au-dessus une hauteur de bonne terre qui suffise aux Plantes qu'on y veut mettre.

II. On divise les Terres, 1°. En Terres fortes ou légeres. 2°. En humides ou séches. 3°. En douces ou pierreuses: le different mêlange de ces qualitez les rend differemment bonnes ou mauvaises, & leur fait donner des noms differens, comme nous l'allons voir.

Terres Fortes.

1°. On appelle Terre *Forte* ou Terre *Franche*, celle qui sans être argilleuse, est comme le fond des bonnes Prairies, substancielle & onctueuse; ensorte qu'en la maniant elle tient aux doigts comme de la pâte, & se met aisément en telle figure qu'on veut. Ces Terres Fortes sont ordinairement d'un jaune clair ou noirâtre: les jaunes-noiratres sont plus estimées que les jaunes-claires, parce qu'étant moins compactes que les autres, elles reçoivent mieux les influences de l'air qui augmentent les principes de la vegetation, & font dissoudre les sels; elles sont aussi plus faciles à pénétrer aux racines & aux tiges qui y croissent, au lieu que les jaunes-claires sont d'une substance plus lourde & moins animée, & elles sont sujettes à se durcir, sur-tout quand on les laboure après une pluie, ce qu'il faut éviter. Ces deux sortes de Terres sont naturellement fécondes en toutes sortes de grains, & il leur faut peu d'amandemens; on les employe presque toûjours en Bleds Fromens, ensuite en Avoine ou en Orge, pour les laisser en Jacheres la troisiéme année, quand on ne les fait pas porter tous les ans. Dans les années raisonnablement séches, les épis qu'elles rapportent sont en plus grand nombre & plus garnis; au lieu que quand il y a trop de pluies, sur tout dans le mois de May, elles ne travaillent qu'en herbes, donnent beaucoup de paille & peu de grains, & souvent même le grain se change en yvraie.

On appelle auſſi Terres Fortes, celles qui le ſont trop, c'eſt-à-dire les groſſes Terres qui ont un corps maſſif & peſant à la main; telle eſt la Terre *Graſſe* & la Terre *Glaiſe*.

La Terre *Graſſe* que quelques-uns appellent Terre *Forte-Argilleuſe*, parce qu'elle approche de la nature de l'Argille, eſt tenace, lourde, materielle, froide, & ſe coupe à la bêche comme du beurre, ou à peu près comme la glaiſe; c'eſt pourquoi on l'appelle auſſi Terre *Coriaſſe*, *Acariâtre* & *Caſte*: quelques-uns même la nomment Terre *Morte*: elle eſt ordinairement jaune; elle eſt auſſi très-difficile à cultiver, parce que les eaux la délayent comme du mortier frais, & outre cela la chaleur la rend dure comme des pierres & la fait fendre, enſorte qu'il faut choiſir le temps propre pour la façonner; & pour cet effet prévenir les pluies & les chaleurs. On a auſſi ſoin de prévenir les inondations en élevant les Terres en dos de bahu, ou en y faiſant des foſſez ou des rigoles de pierres pour l'écoulement des eaux, comme nous le dirons ci-après. Quand les Terres lourdes ont été ainſi façonnées à propos, les grains y réüſſiſſent aſſez: le Froment même y vient bien, pourvû qu'il ne pleuve point trop: le Méteil y eſt moins en danger & le ſeigle encore moins, parce qu'il n'eſt point ſujet à dégenerer en yvroie.

L'*Argille* eſt une Terre forte, plus gluante que la Terre graſſe, mais moins que la glaiſe.

La *Glaiſe* eſt une Terre maſſive & viſqueuſe, dont le corps eſt lié & rempli de ſels vitrioliques & de ſouphre. On l'appelle autrement Terre à *Potier*, parce qu'elle ſert à faire des pots, des Jattes & autres vaiſſeaux de terre: on en fait auſſi de la brique & de la tuile, des batardeaux, des baſſins de fontaine, des chauſſées & des fonds d'étang, parce que l'eau ne peut pas paſſer au travers lorſqu'elle eſt bien battuë. Voilà tous les uſages qu'on peut en faire, car elle n'eſt propre à aucuns grains ni plants.

Il y a auſſi des Terres fortes ſabloneuſes & des pierreuſes, qui ſont très-viſqueuſes, de même que la forte argilleuſe. Elles demandent toutes trois des labours profonds & toujours en temps beau pour qu'on puiſſe les labourer plus aiſément & détruire les mauvaiſes herbes dont elles abondent. La Terre forte-argilleuſe eſt la plus rude à manier, & il eſt difficile d'en venir à bout quand on ne s'y prend pas dans la ſaiſon, parce qu'elle s'éleve en mottes qui reſtent toujours entieres: la forte ſabloneuſe n'en fait pas tant, & ſe laboure plus aiſément; moins elle eſt dure, meilleure elle eſt, pourvû qu'elle ne ſoit point trop molle. Il faut labourer la forte-pierreuſe avant qu'elle ſoit trop ſéche, autrement elle fera ſauter la queuë de la charruë, & on ne pourra pas pointer le ſoc où on voudroit, ce qui fait un labour ſuperficiel, inégal & deſagréable à voir. Le fumier de Cheval bien conſommé, & ceux de Mouton & de Vache mêlez tous trois enſemble, conviennent fort bien à ces trois eſpeces de Terres fortes, & elles ſont plus propres au Bled qu'aux autres grains; il y vient beau, bon & abondant, ſur-tout quand les années ne ſont point trop pluvieuſes.

Il y a comme dans le bas Maine, des Terres fortes, noires, ſi peſantes & ſi difficiles à façonner, que le meilleur Laboureur n'en peut faire valoir par an avec ſix Bœufs & quatre Chevaux, que quinze à ſeize arpents; on laiſſe même repoſer ces Terres huit, dix ou douze ans; & après toutes ces peines & cette

patience, on n'y recueille que du Seigle, de l'Avoine & du Bled Sarrasin qu'ils nomment dans le pays Blé Breton : Cet exemple doit encourager à n'épargner point le travail sur les pires Terres.

Terres Legéres.

La Terre *Legére* est celle dont les parties sont séparées les unes des autres, & font peu de corps ou point du tout ; elles sont cependant assez bonnes quand on les façonne à propos. Les noirâtres sont plus estimées que les grisâtres ; on seme du Froment sur celles qui sont les plus substancielles ; les autres sont propres au Méteil & au Seigle, qui aiment à être semez en poussiere.

Qand les Plantes ne peuvent faire de racine dans la terre, à cause de sa trop grande legereté, on l'appelle Terre *Veule*.

Au surplus, voyez ce qui va être dit des Terres Séches.

Terres Humides.

20. Les Terres Humides sont assez bonnes en elles-mêmes ; mais les eaux leur font plus de tort qu'aux autres, & les rendent tout-à-fait steriles dans les années pluvieuses.

On remédie à cet inconvénient en les élevant en dos de bahu par les labours ou par les fumiers, ou bien en y faisant des fossez ou des pierrées, que quelques-uns appellent *Rayes couvertes*, pour faire écouler les eaux : dans les Terres fortes, dans celles de craïe & dans celles où il y a de la marne, on ne fait que creuser des fossez ; les rayes couvertes demandent un peu plus d'Art : voici comme on les fait.

On creuse en terre une rigole profonde de trois pieds ; on en remplit la moitié de petits cailloux, & l'autre moitié de terre qu'on a tirée de la rigole même, & on l'égale au niveau du Champ ; quand on n'a ni pierres propres ni gros graviers pour garnir le fond de la rigole, on y met des javelles de sarmens bien liées & assez grosses pour la garnir à moitié, & on jette des feüillages d'Arbres par-dessus ; aux deux bouts de chaque raye, on fait avec des grandes pierres deux especes de petit pont pour soûtenir les terres & entretenir le passage & l'écoulement des eaux ; par ce moyen les Terres humides se dessechent & deviennent très-bonnes & très-fertiles en Bled.

Mais il ne réüssit point dans les Terres marécageuses. Ce n'est pas que quand elles sont nouvellement défrichées, il n'y vienne quelquefois fort bien ; mais il dégénere au bout de quelques années, ou même il ne produit dès la premiere que beaucoup de paille & trés-peu de grains ; & si c'est de l'avoine qu'on y seme, ce sera de l'Avoine *Folle*, c'est-à-dire de l'Avoine peut-être fort druë, mais d'un grain très-petit & très-rare, ensorte qu'elle ne sera bonne qu'à servir de fourage aux Bestiaux ; c'est pourquoi ces sortes de fonds froids rapportent toûjours plus en Prez ou en Plants aquatiques qu'en Terre labourable.

Quelquefois aussi une Terre est trop humide & ne rapporte rien, parce que celui qui la gouverne ne sçait pas corriger ce défaut : quand au-dedans de la Terre il y a de l'eau à une médiocre profondeur, par exemple à trois pieds, comme il est ordinaire dans les Vallées où l'on a un bon sable noir, alors cette eau

eau a de la place pour ſe filtrer juſqu'à la ſuperficie, & elle entretient la Terre dans un bon temperamment pour la production; au lieu que ſi l'eau eſt trop près de la ſuperficie, par exemple ſi elle eſt à un pied & demi de profondeur, & que là elle ſoit retenuë par un fond de tuf ou de glaiſe, la Terre trop humectée par le ſéjour de cette eau, ſera toûjours froide, pourriſſante & mauvaiſe, à moins qu'on ne donne une décharge à ces eaux ſouterraines par quelque foſſé ou quelque pierrée, ou qu'on n'éleve la Terre en dos de bahus : quand les eaux coulent ainſi, elles portent aux Terres ſéches ce que les humides ont de trop, enſorte que cela fait deux biens à la fois.

Les Terres humides qu'on laboure, produiſent aſſez ſouvent des Joncs qu'il faut detruire avec la houë ou la pioche avant que d'y mettre la charruë qui ne les arracheroit pas ſi bien, à moins que ce ne ſoit au fond qu'on continuera de labourer tous les ans à la charruë.

Terres Séches, où Sabloneuſes.

Il y a au contraire des Terres ſi legeres & ſi ſéches, qu'aux moindres chaleurs tous les Plants qui y ſont, ſe fanent & périſſent; on les appelle Terres chaudes & brûlantes.

Les Terres ſablonneuſes ſont preſque toujours Terres légeres & ſéches.

Il y a deux ſortes de Terre ſablonneuſe. L'une eſt blanche & ſéche, elle ne vaut rien qu'à y planter du bois ou à y ſemer du Bled ſarraſin; encore n'eſt-elle bonne qu'à écurer la vaiſſelle, quand le grain n'eſt que pur ſable ſans ſubſtance. L'autre eſt graſſe & jaune, ou quelquefois noirâtre; c'eſt la meilleure pour le grain; on ſéme du Bled dans celle qui eſt la plus compacte & la plus ſubſtancielle; & du Méteil, du Ris, du Panis & toutes ſortes de légumes dans les autres. J'ai dit qu'il faut qu'elles ſoient graſſes & ſubſtancielles : car on en voit de toutes couleurs, même d'humides qui ne ſont que bruyeres, landes ou terres mortes quand elles ſont ſans ſubſtance. Il faut même pour animer ces bonnes terres ſablonneuſes, y répandre du fumier de Vaches mêlé avec pareille quantité de bouës qu'on aura laiſſé égoûter dans quelque coin de la baſſe-cour; ce mêlange corrige les deux défauts que le meilleur ſable a toujours; les bouës empêchent qu'il ne ſe deſſeche par les chaleurs, & le fumier de Vache eſt aſſez chaud pour que les pluies ne le refroidiſſent pas. Il faut couvrir le fumier de ſable : autrement il ſeroit bien vîte entraîné par les pluies, ou ſéché & épuiſé par le Soleil.

Les terres ſablonneuſes veulent être labourées en temps un peu humide, pour que le peu qu'elles ont d'humidité ne ſe diſſipe point. On vient même ſouvent à bout de corriger un fond de pur ſable : pour cela on y apporte le plus que l'on peut de bonne terre à la place du ſable; ou bien on tient ce fond ſableux plus bas que les terres voiſines, & on y jette toutes les neiges qu'on peut amaſſer, pour qu'en recevant ces neiges & les eaux des terres voiſines, il ſe faſſe une proviſion d'humidité, qui l'aide à réſiſter aux chaleurs. C'eſt ainſi qu'on amende principalement les Jardins, dont le terrain, quoique de ſable, eſt précieux.

Pour détruire la Fougere, qui domine ſouvent dans les terrains ſecs, il n'y a qu'à les labourer ou les fumer, ou bien la faire arracher par des Enfans, ou encore y ſemer des Lupins ou des févres; en moins de deux ans elle périt en-

tierement par le labour, par l'arrachis, par le fumier ou par la moindre production qui y naîtra.

Terres Douces & Terres Pierreuses.

5°. Les terres douces sont particulierement propres pour les grains & le jardinage. Les terres pierreuses sont ordinairement légeres ; la vigne y réussit assez bien : les grains y viennent aussi, non pas en grande abondance, mais bons. Les terres pierreuses veulent être labourées en temps sombre, pour que le peu qu'elles ont de substance ne s'altere point ; & il faut les labourer un peu avant, pour amener le plus de terre qu'on pourra : Il n'y a rien à craindre tant qu'on trouve de bonne terre ; mais il ne faut point aller jusqu'à la mauvaise ; car qui approfondiroit indifferemment toutes sortes de terroirs, & améneroit la méchante terre sur la bonne, gâteroit tout ; c'est ce que les Laboureurs appellent, *forcer la terre*, & c'est ce qu'il faut éviter dans toutes sortes de labours & de fonds, parce que la méchante terre n'étant point meuble, & ne s'étant jamais ressenti des influences du Ciel, elle empêche la bonne de produire & déteriore le fond.

Le fumier de Mouton qui est le plus gras & le plus onctueux de tous les fumiers, est par conséquent le meilleur pour les terres pierreuses, parce qu'il entretient & augmente la substance & l'humidité.

Il est bon aussi d'en ôter une partie des pierres avant de les labourer, elles en seront plus fecondes. Quand on a des gens à journée à grand marché, on fait labourer la terre pierreuse fort avant, & on fait enterrer les pierres dans le fond ; sinon on les met sur le bord des chemins, ou bien on les amasse sur la terre en differens monceaux, qu'on va chercher à mesure qu'on en a besoin pour faire des chaussées, des pierrées, des murs rustiques, &c.

Il y a des terres pierreuses dont le cailloutage est petit ; elles sont meilleures pour le méteil que pour le froment, à moins qu'elles ne soient dans un fond qui les rende un peu fraîches, car le froment aime un peu l'humidité ; le seigle & l'orge y viennent aussi fort-bien, mais l'avoine n'y est pas si épaisse. La terre mêlée d'un assez grand nombre de petites pierres s'appelle terre *groüette*.

Les terres pierreuses rougeâtres, dont les pierres sont grosses, ne valent ordinairement rien : On peut pourtant hazarder du méteil ou du seigle dans celles qui paroîtront les meilleures.

Les terres d'un caillou noirâtre qui est celui dont on fait les pierres à fusil, ne valent rien du tout, parce qu'elles sont brûlantes.

Terres de Craye.

On fait peu de cas des terres de *Craye* & de celles d'*Ardoise*, parce qu'elles rapportent peu, sont très-difficiles à cultiver, sujettes à des sécheresses qui font périr les grains ; & il y en a qui sont si dures que lors même qu'il pleut dessus, l'eau y reste sans les pénétrer jusqu'à ce que le Soleil l'ait desséchée. Mais comme il faut faire valoir tout ce qu'on a, on vient à bout de ces terres par de fréquens labours & par de grands amendemens, principalement lorsqu'à l'ouverture de la terre on voit que celle de dessous est differente de celle de dessus ; on les approfondit bien & souvent pour les rendre meubles, on y met beaucoup de fumier de Mouton & de Vaches mêlez ensemble, & si l'on

veut, des bouës de ruës & de grands chemins bien égoûtées. Quand après la pluie l'eau reste sur ces terres sans les pénétrer, on y met de bonne terre sablonneuse qu'on mêle sur le champ avec la charuë ; s'il ne donne pas dès la premiere année, il ne faut pas pour cela s'impatienter, car ces labours & ces soins rendront bien-tôt la terre traitable, meuble & fertile ; mais en la labourant il faut prendre garde de ne pas aller trop avant, de peur d'attirer de la mauvaise terre ou de piquer le tuf, ce qui nuiroit très-fort aux productions. Il y a pourtant des terres de Craye qui sont bonnes pour la vigne, comme dans le terroir de Reims, parce qu'elles ont de la substance.

Des Terres usées.

Toutes les terres s'usent ou pour me servir du terme de jardinage, *s'effrittent* avec le temps, les bonnes comme les mauvaises : avec cette difference seulement que les premieres ne s'épuisent pas si vîte & se rétablissent bien plus aisément. Il n'y a même que la quantité des productions forcées & étrangeres qui les épuisent, mais non pas celles qui leur sont naturelles & volontaires ; il semble que la nature ne fasse que s'en joüer : Ainsi la terre d'un bon Pré loin de s'user à nourrir l'herbe qu'elle produit tous les ans, en produit toujours de plus en plus, comme si elle avoit plaisir à suivre sa pente ; au lieu que si en place d'herbe on la force à porter du bled ou quelqu'autre production étrangere, sa fécondité diminuëra bien vîte & à la fin elle s'usera tout-à-fait. Ainsi il est de l'interêt de nôtre Econome de veiller sur l'usage de ces terres, pour qu'on n'y force point la nature.

Il faut aussi remarquer que fort souvent une terre est usée pour une certaine espece de fruits qui ont absorbé tous les sels qui leur étoient propres, sans que cela empêche que la même terre ne réüssisse encore fort bien en quelqu'autre espece, pour laquelle elle aura encore une substance & des sels suffisans pour faire differentes sortes de productions, successivement les unes après les autres. C'est ainsi que les terres, qui la premiere année ont rapporté du gros bled, c'est-à-dire du froment, du méteil ou du seigle, se sément en petits bleds la deuxiéme année, parce qu'elles ne sont pas capables de produire de nouveau des premiers, mais elles ont encore dequoi produire de moindres grains. De même une terre qui a été long-temps en vignoble, en futaye ou en arbres à fruits, si on y détruit ces sortes de plantes, ne réüssira pas si on l'employe de nouveau à son premier usage, parce qu'elle est usée à cet égard ; mais elle ne l'est pas si fort qu'elle ne puisse encore très-bien réüssir, si on l'emploie à des plantes plus petites & moins voraces, comme pois, féves, panais, &c. C'est pourquoi un habile Econome doit s'appliquer à connoître & la qualité & l'état actuel de chacun de ses fonds, pour que par le repos ou par le changement, il soulage ceux qui s'effritent, & pour que pendant qu'il les rétablira par les fumiers & par l'adoucissement du travail, il les fasse toujours servir à quelqu'autre usage. Une terre n'est jamais si usée qu'elle doive demeurer absolument inutile, pourvû qu'on lui donne les secours nécessaires.

Des Terres Neuves, Novales & autres,

Pour l'intelligence parfaite des opérations de l'Agriculture, reste mainte-

nant à expliquer ce que c'est que terre *Neuve*, terre *Novale*, terre en *Friche*, terre en *Jachere*, terre *Portée* ou *Jectice*, terre *Reposée*, & terre *Meuble*.

1°. On appelle terres *Meubles*, celles qui sont faciles à labourer, & ont cependant de la substance. Elles ont de grands avantages pour la facilité & le retour de la culture : c'est pourquoi il ne faut rien épargner pour *ameublir*, celles que l'on a, c'est-à-dire pour les rendre maniables & douces à force de labours & d'engrais. Les terres meubles sont principalement bonnes en Jardins : elles sont commodes aux grains & à toutes sortes de plantes, parce que les racines & les tiges s'y étendent aisément ; ces sortes de terres boivent facilement l'eau des pluies & des arrosemens, & cependant elles conservent toujours assez d'humidité pour la vegetation, le Soleil les échauffe aisément & les rend hâtives dans leurs productions.

2°. Terre en *friche*, est une terre qu'on ne cultive pas & qui ne rapporte rien : & *défricher* une terre, c'est la mettre en valeur par le labour. On défriche aussi les Bois & les Prez, pour en faire des terres de labour.

3°. Terre en *Jachere*, est celle qu'on laisse reposer pendant un an, pour être chargée en bled l'année suivante. Toutes les terres à grains que l'on conduit par *Soles*, ont une année de repos tous les trois ans, suivant le méchanisme du labourage que nous expliquerons ci-après.

Tout le monde sçait que le repos est le principal moyen pour rétablir dans les terres les sucs & les sels que leurs productions ont emportez.

On donne le nom de terres *reposées*, moins aux Jacheres (parce que leur repos est reglé par l'Art du labourage) qu'aux terres qu'on laisse arbitrairement en non-valeur, pour les rétablir quand elles sont épuisées par quelque production trop forte ou trop réiterée.

Les terres séches ont plus besoin de repos que les fortes.

4°. Les terres *Neuves* sont ordinairement des terres d'apport, aussi-bien que les terres Jectices & les terres Portées. On appelle particuliérement *Jectices*, celles qu'on jette d'un lieu dans un autre sans dessein de s'en servir, comme plâtras, vuidanges, foüilles, &c.

Les terres *Neuves* sont celles qui n'ont jamais vû le jour ; comme celles qu'on tire ou qu'on découvre à un, deux ou trois pieds en terre ; ou celles qui ne rapportoient rien du tout depuis très-long-temps, comme un fond sur lequel il y aura eu un bâtiment. Elles ont ordinairement beaucoup de sels & de substance. Je n'en dirai rien davantage, non plus que des terres portées, parce que c'est pour le jardinage, dont il ne s'agit pas ici, qu'on a inventé depuis peu l'usage de ces sortes de terres étrangéres ; on ne s'en sert point ou presque point pour les terres aux champs, parce que l'on n'y pourroit pas fournir. Les terres neuves & les vuidanges & foüilles y sont pourtant très-bonnes. Il n'y a dans les terres aux champs de terres neuves à faire valoir que les places de bâtimens ou les prez dont on a enlevé tout le gazon ; comme nous le dirons au Chapitre des prez, quand il s'agira de les défricher.

5°. On appelle terres *Novales* celles qui ne rapportoient que du bois & de l'herbe sans culture & qu'on met à usage de labours ; comme des bois ou des prez qu'on change en terres à grains. Nous en parlerons quand nous serons sur ces matieres.

CHAPITRE II.

Des différentes mesures des Terres.

IL n'est pas moins important de connoître l'étenduë que la qualité d'une terre. Cependant les mesures changent & de noms & de grandeurs dans chaque Province, & souvent dans chaque canton : c'est pourquoi j'en mets ici une table, afin que notre Econome sçache ce qui lui appartient & puisse éviter les surprises sur la diversité des mesures de chaque païs.

En fait de mesure, la regle est celle du lieu où la livraison de la chose doit être faite, tant pour l'*Immeuble* que pour le meuble : & quand on n'a point désigné le lieu de la situation de l'immeuble ou de la délivrance du meuble, il faut suivre la mesure du lieu où la convention a été faite.

L'*Arpent*, qui est la mesure en usage à Paris, dans l'Isle de France & dans beaucoup d'autres endroits, contient par-tout cent perches de superficie, ou ce qui est la même chose, dix perches de longueur & autant de largeur. La différence ne consiste que dans le nombre des pieds que contient la perche ; car le pied y est par-tout de douze pouces. En quelques endroits la perche n'est que de dix-huit pieds de long, qui font trois toises *courantes*, à six pieds chacune ; & c'est la mesure la plus commune & la plus petite : en d'autres endroits la perche a vingt pieds ; en d'autres vingt-deux, c'est ce qu'on appelle la *mesure de Roy*, & on s'en sert pour arpenter les bois ; en d'autres encore elle est de vingt-quatre & même de vingt-cinq pieds, ce qu'on appelle la grande mesure.

Quand on dit qu'une perche, une chaine ou autre mesure de terre est de tant de pieds de long, on suppose que la piéce de terre est quarrée, & il faut compter que le nombre indiqué n'est que pour sa longueur, & qu'elle en a autant en largeur ; ensorte qu'en comptant l'un par l'autre on trouve le produit de la superficie entiere de la piéce qu'on mesure. Ainsi quand on dit qu'une perche ou une chaine a dix-huit pieds, il faut supposer que c'est en longueur & qu'elle a autant de largeur, ensorte qu'en multipliant dix-huit par dix-huit, on trouvera trois cens vingt-quatre pieds qu'aura en superficie la perche ou chaine de dix-huit pieds ; si elle est de vingt-deux-pieds, en multipliant vingt-deux par vingt-deux, on verra par la même regle qu'elle a quatre cens quatre-vingt-quatre pieds de superficie. De même quand on dit qu'un arpent a dix perches en longueur, en multipliant dix par dix, cela forme une superficie de cent perches.

On compte par *Arpent* dans toute l'Isle de France, au Perche, au Païs-Chartrain & en Bretagne : & l'arpent y est par-tout de cent perches ou chaines : la différence ne consiste que dans la grandeur de la perche ou chaine. Chacune des cens perches qui font l'arpent de *Paris*, n'a que dix-huit pieds de longueur, ou trois cens vingt-quatre pieds de superficie : au *Perche* & en *Beauße*, chacune de ces cent perches est de vingt-deux pieds de long, ou quatre cens quatre-vingt-quatre pieds de superficie ; & chacune des cent chaines qui font l'arpent de *Bretagne*, est de vingt-quatre pieds de long,

ou de cinq cens soixante & seize pieds de superficie.

Dans l'*Anjou*, le *Poitou*, la *Touraine* & le *Maine*, la chaine est de vingt-cinq pieds, ce qui fait six cens vingt-cinq pieds de superficie, qui est la plus grande mesure.

On compte aussi par *Journal* en Bretagne, en Bourgogne & en Lorraine; mais en *Bretagne* le journal a vingt-deux sillons un tiers, dont chacun est de six raies, la raie de deux gaules & demie, & la gaule de douze pieds. En *Bourgogne*, le journal a trois cens soixante perches, chacune de dix-neuf pieds de long, ou de trois cens soixante & un pied en superficie. En *Lorraine* le journal a deux cens cinquante toises, chacune de dix pieds de long, & le pied de dix pouces.

Les Etimologistes prétendent que le journal est une mesure de terre qu'on peut labourer en un jour; & qu'anciennement le journal ou journeau étoit de quarante-huit pas & de deux cens quarante pieds.

En *Normandie* on compte par *acre*; & l'acre a quatre vergées ou cent soixante perches, dont chacune est de vingt-deux pieds de long, ou quatre cens quatre-vingt-quatre de superficie. Il y a pourtant des cantons en Normandie où la perche n'est que de vingt pieds; il y en a même où le pied n'est que de onze pouces au lieu de douze, quoique la perche y soit de vingt-deux & de vingt-quatre pieds.

En *Picardie* on compte par journal, qui est à peu-près l'arpent de Paris; & les deux journeaux reviennent à l'acre de Normandie, peu de chose plus. Dans le *Beauvoisis* on mesure par mines: & les deux mines & demi, dix perches, font l'acre de Normandie.

En *Languedoc* la *Saumée* a quatre sesterces, chacun de quatre cens cannes; la canne a huit pans de long, & le pan huit pouces.

Cette diversité de mesures n'a lieu en France que pour les terres à grains, vignes & prez: car à l'égard des bois, il n'y a par-tout qu'une seule mesure, qui est l'arpent de cent perches, dont chacune est de vingt-deux pieds, douze pouces pour pied, & douze lignes pour pouce; qui est ce qu'on appelle *mesure Royale* ou au *pied de Roy*, parce que ce sont les Ordonnances de nos Rois qui ont établi pour les bois cette mesure uniforme.

Je ne parlerai point de l'Arpentage, parce que c'est un art particulier: je dirai seulement que quand on a fait quelque acquisition, c'est au Vendeur à en fournir la mesure suivant l'usage du lieu où le fond est situé, en quelque endroit que la vente ait été faite: & quand on arpente, prendre garde que le porte-chaine la tende toujours également pour l'une & l'autre des Parties.

CHAPITRE III.

De la nature, de la situation, du nombre & du choix des Terres qui font le domaine d'un bien de Campagne.

ON dit, une telle terre est en nature de labour, une telle autre en nature de prez, &c. pour marquer son employ & le genre de ses productions. Aussi divise-t'on les terres aux champs en terres labourables, en vignes, en prez, en bois & en plants.

Les Immeubles les plus estimez sont les Rentes Seigneuriales, les Champarts, les Dixmes inféodées & les Rentes fonciéres; mais ces immeubles sont des droits, mais non pas des fonds réels.

Les biens de campagne les plus estimez sont les prairies, sur-tout les flotantes & les pacages. Ensuite viennent les bois qui sont ou peuvent être mis en coupes reglées, & les plants qui font un revenu annuel comme olivet ou cerisaye; car les bois ou plants qui ne rapportent rien & qui ne sont que pour l'ornement d'une terre sans en augmenter le revenu, quoiqu'ils augmentent la valeur extrinséque du fond, n'entrent point ici en considération, parce qu'une premiere coupe les emporte sans retour; quant aux terres à grains & aux vignes, la préférence entre elles dépend du climat & du terrain particulier: mais en général comme le bled est plus nécessaire que le vin, & qu'il s'en consomme davantage, on préfere la terre labourable à la vigne, quand les choses sont égales d'ailleurs.

Quoiqu'il en soit, un bien de campagne ne peut guéres être composé d'une seule nature de terres. Les meilleurs sont ceux qui ont un peu de tout, & principalement du meilleur.

Quant à la situation, 1o. Les plaines sont ordinairement fertiles en grains; l'air y est sain, les vûës belles, les avenuës d'arbres fruitiers ou autres d'une grande étenduë, les abords faciles, la chasse abondante & gracieuse: en voilà le beau. D'un autre côté on n'y a point d'autre ressource que le grain; qu'il manque ou qu'il soit à bas prix, tout manque & au Fermier qui a tout à prendre sur sa grange, & au Propriétaire quand il n'a que cette terre: & que quelque gros vent viénne par surcroît à ravager la terre & toute la plaine, ce double malheur qui n'y est que trop ordinaire, hypoteque souvent la terre pour longues années.

2°. Les vallées ont aussi leur bon & leur mauvais. L'air y est ordinairement mal sain, les vûës presque toujours bornées; les cruës d'eau tant de riviéres que de ravines furieuses; il y a à travailler sans cesse pendant toute l'année; & la plûpart des Fermiers habituez aux plaines, ne veulent pas venir habiter les vallées.

Mais on y a de tout, & les vallées sont un vrai païs de ressources pour le Fermier comme pour le Maître. Elles rapportent presque d'elles-mêmes & à bien moindre dépense que dans les plaines, des profits continuels & souvent considérables par la fertilité des terres de fond qui y donnent tous les ans quantité de grains, chanvres, lins, &c. par l'abondance des foins & regains; par les bestiaux de toute espéce qu'on y engraisse dans les pâturages humides & secs qui s'y trouvent; par les arbres aquatiques qui y sont d'un prompt & grand rapport, & par la fécondité & le grand nombre des arbres fruitiers qui y sont à l'abry.

3o. Les païs de montagnes sont ordinairement pauvres & stériles. Cependant quand ils sont découverts, on y nourrit quantité de moutons, brebis & chévres, & beaucoup de mouches à miel. On y plante des vignes, des oliviers au midi & des chataigniers au Nord: ou bien on les plante en bois qui sont, comme je viens de le dire, un des meilleurs biens de campagne: d'autant qu'ils servent aussi à la nourriture & engrais des cochons & des gros bestiaux qui sont de bon rapport & de grand débit: le voisinage des hautes futayes ne laisse pas

que de fournir de la ressource aux pauvres gens par le travail, le pâturage & le bois tant à bâtir qu'à brûler que les forêts leur fournissent.

Heureux celui dont le bien est situé desorte qu'il y ait d'un côté l'utilité des vallées, & de l'autre l'agrément des plaines.

Il faut du moins qu'il tâche que ses terres soient le plus rassemblées & le plus près de sa maison qu'il le pourra. Car les terres éloignées sont de difficile amandement; on les néglige tant pour le labour que pour les fumiers, & elles vaudroient au moins une fois plus, si elles étoient plus près de la maison.

Les terres éparses & qui ne sont point composées de grandes piéces, ont aussi leurs inconveniens. On a peine à les assoler; encore plus de peine & de temps perdu à courir çà & là, par-dessus les terres de cinquante Particuliers différens & souvent hargneux, à chaque fois qu'il faut fumer, labourer, épurer, émoter, herser, semer, renfoüir, sarcler, ploutrer, échardonner, & enfin récolter ces parcelles divisées: au lieu que quand on a tout son Domaine rassemblé en trois soles, ou du moins en un petit nombre de grandes piéces, on n'a quasi que sur soi à aller, on chasse tout d'une raie, on assole pleinement; on ne se trouve point à chaque pas en procez ou en différent pour quelques raies de terre perduës ou usurpées, pour des disputes de possession, pour quelque pied de rideau ou de haye; pour quelque détour ou repoussement de chemin qu'un Fermier, pour gagner deux ou trois pieds de terre, aura rejetté sur vous ou sur votre voisin à force de fosses & de digues, &c.

Il est donc de l'interêt du Maître & du Fermier & de la noblesse d'un domaine, que toutes les terres en soient rassemblées: & c'est principalement au Maître à travailler à les arrondir, en ménageant les occasions d'acquérir les morceaux qui le coupent, ou par des achats, ou par des échanges, ou par des retraits. Mais aussi il faut quelquefois payer la bienséance, c'est-à-dire, acheter ce qui nous convient un peu plus que sa valeur, parce qu'il nous convient.

Une autre attention que le Propriétaire doit avoir, c'est de faire borner toutes ses terres, sur-tout quand elles sont par parcelles & entremêlées de différens Particuliers. Par-là, en prenant toutes les alterventions dont je viens de parler, le Propriétaire & le Fermier auront leur compte & la paix, qui seule vaut plus que les frais de l'arpentage & des bornes.

A l'égard du nombre des terres qu'il faut pour une Cense, c'est ce qui ne peut pas se fixer; d'autant plutôt que le nombre des productions d'un Domaine, la qualité du principal de ces produits, le voisinage des grandes Villes, la bienséance ou le bon marché d'une acquisition qui s'offrira, & mille autres circonstances font des égards différens.

Par exemple, un Domaine qui consistera principalement en censives, en bois & en étangs, n'a pas besoin de tant de terres à grain, qu'un Domaine où il y a beaucoup de pacages & de plants fruitiers; parce qu'il faut pour faire valoir ce Domaine-ci, beaucoup de gens & de bestiaux, & par conséquent beaucoup de grains & de fourage; au lieu qu'il en faut bien moins au premier qui se débite quasi de lui-même, & qui ne demande que quelques vaches pour pâturer les bois deffensables, quelques moutons pour les landes, & quelques cochons dans les années de glandée.

Ce même Domaine qui consiste principalement en prairies & en pacages, s'il est situé près des grandes Villes où les foins s'enlevent sur le pré même, & où les

les pacages ſont chargez de beſtiaux par les Bouchers de la Ville ; ce Domaine n'aura pas beſoin de tant de terres à grains, que s'il étoit éloigné des Villes & du commerce, parce qu'il faudroit en ce cas que le Fermier les chargeât lui-même de beſtiaux pour ſon propre compte, & il lui faudroit plus de grains & de fourages pour mettre la terre en valeur.

De même les Fermes dont les terres labourables font le principal, ont beſoin de prez, de pâtures, de plants fruitiers & de bois ; & non de terres à grains. Il en faut au contraire aux Cenſes où les bois & les prairies dominent.

En un mot, il faut s'appliquer à avoir de tout, pour qu'une terre ne manque de rien & qu'un Fermier trouve des reſſources, par exemple dans ſes prez ou fruits, quand les grains manquent : & il faut que le nombre de chaque nature de terres, ſoit labourables, vignes, prez ou bois, ſoit proportionnée & à l'étenduë de la terre même & aux débouchemens que le lieu peut fournir.

Quant à l'étenduë totale d'un Domaine, on le compte par le nombre des charuës qu'il faut pour le faire valoir : & ce nombre de charuës s'entend de celles qui labourent en même temps, non pas de celles qui repoſent ſous les Charretries. Ce qu'on entendoit autrefois le plus communément par le terme de *Manoir* ou de *Manſe*, étoit le labour d'une charuë.

Les Chevaliers de Malthe & les Gentilshommes peuvent faire valoir par leurs mains dans une même Paroiſſe, ſans payer la Taille, dans les lieux où elle eſt perſonnelle, chacun une de leurs Fermes juſqu'à concurrence du labour de quatre charuës. Les Eccléſiaſtiques de même, pourvû que ce ſoit le patrimoine de leur Egliſe, ou le leur en directe. Les Officiers Privilégiers, comme Elus ou Commenſaux, ne peuvent avoir plus que le labour de deux charuës : & les Bourgeois de Villes Franches, le labour d'une ſeule.

Le labour d'une charuë, ou ce qu'une charuë attelée de quatre chevaux peut labourer par an, va ordinairement de quatre-vingt-dix à cent arpens communs. Le plus ou le moins dépend de la qualité & de la meſure des terres, & de la force des bêtes de labour.

Il y a des Domaines de huit à dix charuës de labour & plus. Il y a du beau dans ces grandes Cenſes ; & on a la commodité de n'avoir affaire qu'à un ſeul Fermier.

Mais il n'eſt pas toujours de l'interêt du Maître, de ne donner qu'à un ſeul une ſi grande quantité de terres. Car, 1°. Le bien n'eſt pas ordinairement loüé ſa vraie valeur ; au lieu qu'il en approche davantage, quand il eſt coupé en pluſieurs Métairies. 2°. On en trouve des Fermiers plus aiſément ; parce qu'il y a moins à riſquer, & parce qu'il ne faut pas de ſi grandes facultez pour des fermages médiocres, que pour ces vaſtes Domaines où les dépenſes ſont fortes & les avances conſiderables, ſur-tout quand il faut que le Fermier charge de grands pacages en beſtiaux pour ſon compte : ſouvent même il ne ſe trouve dans le païs que deux ou trois perſonnes aſſez riches pour ſoutenir ces grands fermages ; & en ce cas ils lient le chien entre eux, & balottent leurs maîtres. C'eſt auſſi pourquoi, 3°. les gros Cenſiers s'y enrichiſſent preſque toujours aux dépens de leurs Maîtres ; ſouvent ils vous font la loi, & viennent quelquefois vous prendre au pied levé pour excroquer une diminution, quand ils voyent les Fermiers de leur force fixez ailleurs ou rares. 4°. Il y a toujours quelque négligence & quelque non-valeur dans de ſi grands fermages. Les terres éloi-

gnées auront moins de labour & feront fumées plus rarement que les proches ; les terres médiocres, & à plus forte raison les foibles seront abandonnées : au lieu qu'en les partageant entre plusieurs Fermiers, tout est en valeur.

Il est donc de la prudence du Maître d'examiner lequel vaut mieux & pour son interêt & pour l'amenagement de ses terres, de n'en composer qu'une Cense ou d'en faire plusieurs. Ce dernier parti paroit plus convenable dans les Provinces où on trouve nombre de Fermiers & de fermages médiocres. Le premier parti n'est à prendre qu'au défaut du second, & dans les pays où l'on ne trouve que de gros Fermiers & de vastes censes.

Il y a toujours du profit à couper une vaste ferme en deux, quand on y trouve suffisamment de terres éloignées pour en composer une moindre ferme. Dans ce cas il ne faut point regretter la dépense néceſſaire pour bâtir & planter la nouvelle ferme. La principale attention qu'il faut y avoir, c'est de partager le total de façon que chaque ferme ait les terres qui sont le plus à sa portée, pour la facilité de la culture & des amandemens ; & en même tems que chaque ferme ait sa part tant des bonnes & des mauvaises terres, que des prairies, pâtures, plants & bois, proportion gardée ; afin que chaque ferme ait de tout raisonnablement, & qu'elle soit d'une étenduë convenable. Car il ne faut faire que des fermages médiocres tout au plus, tels que ceux où il y a le labour d'une charuë. Les faire moindres, ce seroit donner dans le petit & chercher l'embaras & la tracaſſerie.

Ménage, Mênil, Manoir, Manse & Masure, *Mansura* ou Masura, d'où vient encore le *Mas* ou hameau des Lionnois, & le *Mas* de terre qui est en quelques endroits le labour de deux bœufs : le *Ville* des Normands, *Villa* ; le *Ker* des Bretons ; le *Court* des Picards, *Curtis* ; le mot de Tôt, *Tectum* ; tous ces noms & plusieurs autres particuliers à chaque Province, ne signifient que ce que nous entendons aujourd'hui par un bien de campagne avec ses dépendances : & de-là vient que chacun de ces mots est si commun dans les noms des lieux où l'idiome des peuples les a conservé.

Les *Métairies* proprement dites, sont les Domaines qu'on fait régir, ou qu'on louë à mi-croît ou portion de fruits. Mais dans l'usage, Métairies, Censes & Fermes sont la même chose ; & ces noms changent suivant les Provinces : en d'autres on dit Bastides, en d'autres, Granges & Bordes & en d'autres encore, Chesal, Closeries & Bouriage.

CHAPITRE IV.

Des differentes manieres de faire valoir un bien de Campagne.

IL y en a trois : la premiere est de le faire valoir par soi-même ; la seconde est de le donner à ferme, soit en grains ou en argent ; & la troisiéme est d'avoir un Econome qui en fasse la régie sous les yeux & pour le compte du Maître.

I. *Faire valoir son bien par soi-même.*

Ce premier genre d'exploitation est le plus naturel, le plus lucratif & le plus avantageux pour le bien même ; puisque le Propriétaire n'a ni Fermier à

entretenir, & souvent à enrichir, ni Taille, ni double-Taille à payer : tout le profit revient à lui-seul, le bien en est mieux ménagé & mieux soigné : car le Maître n'ayant ni concurrent, ni éviction à craindre comme un Fermier, il remuë, il vivifie toute sa terre. Il seroit souvent à souhaiter pour la fortune de nos descendans, & pour notre propre repos, que nous eussions ou assez de gout & de modestie, pour animer par notre exemple, ou assez de vigilance pour bien entendre & bien conduire le ménage d'une terre, où les Intendans & les Fermiers s'enrichissent, tandis que le Maître se ruine par négligence ou par faste.

Mais comme nous ne sommes point nez tous pour la campagne, & que souvent ceux même qui y demeurent ne peuvent ou ne veulent pas se mêler de faire valoir leur bien, il faut bien prendre ou un Fermier ou un Régisseur.

II. *Donner ses Terres à loyer.*

Quand on prend un Fermier, il faut, autant qu'on le peut, en choisir un qui puisse rendre la terre bien garnie de bétail & bien vivante, qui soit laborieux & entendu dans l'agriculture, honnête homme & zelé pour l'entretien & l'amélioration des bâtimens & des héritages. Il y en a qui préferent ceux qui sont originaires du lieû, parce qu'on présume qu'ils connoîtront mieux les fonds, & qu'ils s'y affectionneront davantage que des étrangers : mais c'est une précaution souvent dangereuse ; tout Fermier ne cherche que son profit ; il connoît toute sa terre & chaque fond après la premiere récolte qu'il y fait ; & l'attachement de préference que le Maître déclare avoir pour ceux de la famille ou du lieu, ne leur donne ordinairement que la facilité de lier le chien & de s'y conserver souvent à vil prix, ou en discréditant la Ferme sous main, ou en cabalant pour éloigner les nouveaux Fermiers qui pourroient se présenter, ou en cachant leurs effets, quand il s'agit de se faire payer ou de les mettre dehors.

Avant de passer Bail. 1°. Il faut sçavoir à peu-près la vraie valeur du bien. On l'apprend par l'estime des différens fruits & grains qu'on y récolte, par les priviléges, par les débouchez & les ressources qui s'y trouvent & qu'on évaluë sur le rapport des voisins, des Dixmeurs & des anciens Fermiers ; par année commune qui se prend sur le pied de vingt réduites à une. Il faut en cela n'être ni assez négligent, pour ne pas connoître à peu de chose près la portée de son bien, gros ou petit, déduction faite des charges ; ni assez interressé pour la pousser trop haut, comme la plûpart ont fait depuis 1719. cela ne convient qu'à des usufruitiers, quand ils ne cherchent qu'à vivre d'un gros revenu, qui souvent leur manque par l'insuffisance du Fermier : un bon Econome songe qu'il faut que son Fermier vive ; & il proportionne le prix de sa terre à sa vraie valeur, afin qu'elle ne tombe pas dans le discrédit, & qu'il soit toujours, lui & les siens, bien payé, & sa Terre bien cultivée.

2°. Il est bon de s'informer des mœurs aussi-bien que des facultez du Fermier ; se méfier de ceux qui vous passent tout, & qui vous offrent des conditions trop avantageuses ; parce que ce ne sont que des gueux ou des fripons, qui veulent vivre impunément à vos dépens. Il ne faut pas non-plus prendre de ceux qui demeurent à la ville ou dans d'autres villages : votre bien

feroit en danger d'être négligé, peut-être même détérioré, faute d'engrais ou autrement, parce que le Fermier voudra tout mettre fur les autres biens qu'il fait valoir à fa portée, ou pour lefquels il a de la prédilection.

En paſſant Bail, il faut prendre toutes fortes de mefures, pour pouvoir toujours faire la loi aux payfans, qui font la plûpart rufez & peu affectionnez; & les obliger par écrit à tout ce qu'on veut avoir d'eux, fans s'en rapporter à leurs belles promeffes.

Voici les claufes les plus ufuelles que l'économie & la prudence demandent qu'on écrive dans le bail : faire pour le Maître tant de journées, voitures ou autres corvées; fournir tant de perdrix, canards, pigeons, chapons, &c; faire faire par an fur les lieux un certain nombre de journées de Couvreur ou de Maffon; fournir tant de cens de chaume ou de rofeaux, voiturer les bois néceffaires & les matereaux que le Maître trouvera à propos pour la réparation & l'entretien des bâtimens, ou pour l'amélioration des lieux : y confommer toutes les pailles, pailliers & fourages, fumer & amander toutes les terres, autant les mauvaifes & les médiocres, que les bonnes, autant les plus éloignées que les plus proches, & autant les derniéres années du bail que les premieres; effarter & deffricher celles qui méritent de l'être; n'en point mettre, ou n'en mettre fur-tout la derniere année qu'une certaine quantité en lin, chanvre, orge ou autres productions qui amaigriffent les terres : ne les point *deſſoler*, c'eft-à-dire, de ne point déranger le nombre & l'ordre des foles ou terres fujettes à repos; de ne les point d'*eſſaiſonner* ou *décompoter*, c'eft-à-dire, de ne les point outrer en leur faifant porter des grains forts deux années de fuite, ce qui les épuife; fixer par écrit & en petite quantité le nombre des terres labourables que le Fermier pourra mettre en dragées, pois, vefes, navette & autres productions qui ne produifent ni pailles ni fumiers : l'obliger de fournir gratis aux ouvriers qui travailleront aux bâtimens, aux plants & au marnage, la foupe & la boiffon du Fermier : de mettre les terres en égoût : d'entretenir tous les clos de hayes vives, toutes les digues des rivieres, étangs & chemins, & de curer les foffez; fouffrir que le Maître plante & foffoie par-tout où il voudra comme bon pere de famille; faire les corvées que le Seigneur ou la Police des lieux pourroit exiger; remplacer les arbres qui périffent, même entretenir une pépiniére ou deux d'une telle étenduë : régler le nombre d'échalas ou de perches à houblon que le Fermier fournira; & qu'il contribuëra au marnage des terres; & enfin obliger par corps au payement du prix & à l'acquitement des charges, les Fermiers de difficile difcuffion, comme Mûniers & autres. Tous ces petits foins raffemblez contribuent merveilleufement à faire fleurir la terre.

Il eft auffi de la prudence du Maître de ftipuler les termes de païemens, eu égard aux facultez du Fermier & au débouchement des différens produits de fa Ferme, afin de lui faciliter fes payemens, & exprimer dans le bail; que le Fermier ne pourra point prétendre de diminution ni de dédommagement, pour fécherefles, pluyes & inondations; paffage ou ravage de gens de guerre, pillages d'oyfeaux & autres cas extraordinaires, qui fans cette claufe feroient cenfez force majeure & imprévûë, & obligeroient par conféquent le Propriétaire à une diminution du prix du bail, & à un dédommagement proportionné à la perte, quoique les Fermiers ne payent rien de plus pour les années qui les enrichiffent.

C'eſt encore un point d'Economie aſſez ordinaire aux Propriétaires qui demeurent près de leur bien, d'en tirer les proviſions champêtres néceſſaires pour la ſubſiſtance de leur maiſon, comme bled, avoine, pailles & foins, bois, fruits, cidre & vin dans les endroits où on louë les vignes à l'argent, ce qui eſt rare; & pour que la charge en ſoit moins ſenſible au Fermier & diminuë moins le prix de la redevance, on répand ce qu'il faut pour la proviſion de la maiſon, ſur les différentes terres qu'on a.

Pendant le cours du Bail, il faudra que le Maître aille de temps en temps à l'imprévû, voir comment tout va, ſi le Fermier execute bien toutes les clauſes ci-deſſus; ſi tout eſt bien garni, bien entretenu & bien conduit, tant pour l'interêt du Maître, que pour celui du Fermier: par exemple, s'il ne vend point les fumiers, ſi les étangs & les prez ſont en bon état, les bois coupez en ſaiſon, les Garennes bien peuplées de Hazes: ſi les terres ne ſont point trop négligées ou trop pouſſées; car ſouvent on ſe trouve également trompé ou par les avances & le bon état d'un gros Fermier qui ne s'eſt preſenté que pour forcer & épuiſer nos terres à ſon profit, ou par la facilité d'un autre qui aura offert ou agréé tout ce qu'on aura voulu, parce qu'il ne cherchoit qu'à entrer & vivre ſur vôtre bien.

Il faut arrêter compte au moins tous les trois ans avec ſon Fermier, & ne lui point laiſſer accumuler trop d'arrerages, de peur qu'ils ne l'accablent ou que le Maître ne les perde. Les Païſans ont ſouvent la malice de négliger vôtre terre, de la décrier dans le païs & à vous-même, pour en dégoûter les autres & en tirer meilleur parti; méfiez-vous-en, auſſi-bien que de ceux qui tâchent de vous détourner d'ajuſter & de viſiter ſouvent vôtre maiſon: ils ne le font que parce qu'ils craignent que vous ne vous y attachiez, & que vous ne voyez trop le gros gain qu'ils font ſur vôtre bien, ou l'indolence, la gueuſerie & quelquefois la mauvaiſe foi avec laquelle ils abuſent de vôtre bien. Mais auſſi quand on eſt aſſez heureux pour avoir un bon Fermier, c'eſt-à-dire un homme qui paye bien & qui entretient bien la terre, loin de le changer ou de le rudoyer, il faut le traiter cordialement & l'accommoder dans ſa ferme le plus à ſon gré qu'il ſe peut, ſans le harceler & ſans lui envier le fruit de ſon induſtrie & de ſes labeurs. On remarque que les gros Domaines ne déperiſſent que parce que les Seigneurs à qui ils appartiennent changent trop ſouvent de Fermiers, & ne viſent qu'à tirer annuellement le plus qu'ils peuvent, ſans reparer ni planter; ce qui fait qu'ils n'ont que des Fermiers qui ne connoiſſent point la terre ou qui ne s'y affectionnent pas, & n'ont que le temps de la pouſſer pour eux le plus qu'ils peuvent pendant leur Bail.

Je repete qu'il faut qu'un maître s'applique à ſçavoir la vraye valeur de ſa terre, afin que les Fermiers ne lui en faſſent pas à croire, & encore plus afin qu'il puiſſe la loüer ſa vraye valeur; de façon cependant que le Fermier y puiſſe vivre, mais auſſi ſans la mettre au-deſſus de ſa portée: il n'y a point d'Economie en cela; car pour quelque dizaine de piſtoles qu'on croit gagner, ſi on ne réduit pas un Fermier à la paille, du moins on diſcredite la Ferme & le mal ne ſe repare qu'après bien des années, parce qu'on ne trouve plus de Fermiers, & on eſt obligé de la lâcher à bas prix pendant long-temps.

Dans les campagnes où les terres ſe conduiſent par ſoles, & où le nouveau Fermier eſt obligé de rompre les Jacheres, faire les labours & ſemer la ſole de

bled avant que d'entrer dans la ferme & pendant que l'ancien Fermier y eſt encore pour faire ſa derniere dépouille; le mecaniſme de l'agriculture que nous expliquerons ci-après, demande que le maître ſonge à trois choſes. 1°. A faire payer comptant au Fermier ſortant la redevance de ſa derniere recolte ſi-tôt qu'elle eſt faite, ou ſe faire donner caution que ce Fermier le payera aux termes ordinaires, parce que comme il doit ſortir avant leur écheance, il peut emporter à l'inſçû du maître tout ce qui fait ſa ſureté. 2°. De regler & marquer par le Bail quelles granges, écurie & cuiſine le Fermier fera obligé de laiſſer ſur la fin de ſon Bail à ſon ſucceſſeur, pour faire les labours, ſémailles & autres ouvrages que celui-ci aura à faire pendant que l'autre ſera encore dans la ferme : car tout Fermier qui entre eſt ami du maître & docile; mais ce n'eſt pas de même quand il ſort. 3°. Le maître doit s'aſſûrer d'un Fermier deux ans avant la fin du Bail courant, afin que le nouveau Fermier, qui doit retourner les Jacheres près de deux ans avant ſa premiere récolte ait le temps de faire tous ſes labours & ſémences; & que l'ancien Fermier ne ſe proroge pas dans le bien par une réconduction tacite qu'il acquereroit ſelon l'opinion commune, ſi on lui laiſſoit labourer en paix dans la ſaiſon ordinaire les Jacheres, qui doivent ſe recolter le mois d'Août d'après la fin de ſon Bail expirant : du moins il faudroit lui rembourſer ſes labours & ſémences; & c'eſt ce qu'un Fermier entrant n'aime point, d'autant qu'en labourant & ſémant eux-mêmes, ils le font à leur guiſe & ſans rien débourſer.

Les pâturages, les étangs, les garennes, les coulombiers & les ozeraies ſont toutes choſes que l'on afferme aſſez communement; mais il faut y veiller avec attention, de peur que le Fermier ne les épuiſe & ne les dégrade ſans retour. On afferme plus volontiers les terres qu'on n'a point la commodité de faire valoir, & celles qui ſont ingrates ou trop éloignées : ou bien on les baille à rente ou à emphitéoſe.

De la difference des Fermages en argent ou en fruits.

Ceux qui afferment leurs biens, les donnent ou à l'argent ou à fruits; c'eſt-à-dire à la charge d'en payer par an telle ſomme en argent, ou telle quantité de grains, vins, beſtiaux, gibier ou autres fruits : car tout ce que la terre produit eſt compris dans le mot general de fruits. Les Normands appellent encore *Blanches-fermes*, celles dont les redevances ſe payent à l'argent & non en grains.

Parmi ceux qui donnent leurs terres à fruits ou moiſon (c'eſt proprement ce qu'on appelle *admodier* ſon bien) les uns conviennent qu'ils partageront avec le Fermier tout ce que la terre produira, & qu'ils en prendront la moitié, le tiers, le quart ou autre portion, ſuivant l'uſage des lieux & la fécondité des terres; & en ce cas le Maître & le Fermier courent les mêmes riſques, ſoit de ſterilité, inondations, guerres ou autres qui peuvent arriver, juſqu'à ce que les fruits ſoient recueillis : les autres chargent le Fermier de leur donner par an une certaine quantité de grains, fourages, vins ou autres eſpeces, ſans avoir égard àce que la terre peut en produire; & alors le Fermier doit acquitter la redevance en eſpeces, quand même il ne trouveroit pas dequoi le faire parmi les fruits de ſa Ferme.

Ces deux differentes manieres d'affermer ſon bien, l'une à l'argent, l'au-

tre à moiſon ou portion de fruits, ont chacune leur bon & leur mauvais.

La redevance en argent eſt la plus aiſée, la moins embaraſſante, le revenu en eſt fixe & toujours le même : enſorte que cette eſpece d'admodiation convient fort à ceux qui ſont éloignez de leur bien, & à ceux qui ne veulent compter que ſur un revenu liquide & reglé, ſans avoir beſoin d'aucuns des fruits de leur terre pour leur uſage ni pour leur commerce.

Les redevances en fruits au contraire, ſont plus avantageuſes à tous ceux qui ont, ou des beſoins journaliers, ou des débouchemens certains ou apparens qui leur conſomment ce qu'ils tireront en nature de leurs Fermages : c'eſt pourquoi de pareilles redevances conviennent fort à des Moines ou autres gens oiſifs qui ſont à portée de veiller par eux-mêmes à la perception de leurs Fermages, qui ſe les font payer ſur le champ, de gré ou de force, & en trouvent la conſommation dans les lieux mêmes en les employant aux proviſions de leurs maiſons, ou en les vendant aux environs. Cet uſage eſt encore aſſez utile à de grandes maiſons qui ſe font par-là des proviſions annuelles & journaliéres, où l'Econome doit trouver un profit trés-conſidérable.

Les fermages en moiſon ſont auſſi avantageux à tous ceux qui peuvent en trouver de promptes défaites, ou attendre qu'il en vienne de lucratives, ſoit par la révolution des ſaiſons qui d'ordinaire ſur ſept années en donnent une de cherté des grains ; ſoit par le courant de leur Province, par leurs correſpondances, parce qu'ils ſe trouveront limitrophes de pays où leurs fruits ſeront d'un bon débit, ou parce que leur propre Province ſera le théatre ou la voiſine de quelque guerre : car en ces cas les fruits augmentent au double, au quadruple & quelquefois plus ; pendant que ceux qui n'ont alors que des redevances en argent à prétendre, n'ont aucune augmentation à eſpérer, parce que leur Fermier ne leur doit qu'une ſomme fixe, & profite ſeul de la cherté génerale, quoique le bien du Maître courre les riſques & les ravages qui ne regardent que le Propriétaire : c'eſt en quoi il eſt bon de prévoir & de prévenir tous les cas dans les baux de biens qui peuvent être expoſez aux fureurs de la guerre & aux autres deſaſtres, ſoit pour augmenter la redevance en cas de guerre, ſoit pour regler la part du Fermier dans les contributions, & ſon indemnité en cas de fouragemens, incendies ou autres cas extraordinaires.

Au reſte il y a plus de hazard à affermer ſes terres à moitié ou autre portion de fruits, qu'à les louër à prix d'argent : la redevance en argent eſt toujours la même ; au lieu qu'il y a tantôt de la perte & tantôt du gain quand elle eſt en grains, puiſque la valeur du grain dépend principalement de l'infertilité de l'année ; quelquefois elle ne donne rien du tout, & alors le Proprietaire n'a rien à eſperer non plus que le Fermier. Il faut pourtant avoüer qu'il y a plus d'Economie & plus de reſſource à louër ſon bien en grains, pour en faire amas, comme font les riches habitans d'Abbeville, Soiſſons, Montargis & autres lieux ; parce que s'il vient un année de cherté, l'amas qu'on a fait des grains des années précedentes vous donnent tout d'un coup une ſomme d'argent conſiderable.

La quotité des fruits que le Fermier doit rendre pour le prix de ſon bail en eſſence, dépend de la qualité des terres, de l'uſage des lieux & de la con-

vention que font les Parties, la moitié, le tiers ou le quart, ſuivant que le Maître donne ou ne donne pas de ſemence; ſouvent même le bourgeois qui donne ſa terre à moitié-fruit, eſt obligé de fournir des calvaniers à ſon Fermier.

Le Métaïer eſt obligé de voiturer chez ſon Maître la portion qui lui revient des fruits de ſa terre. Si le Maître demeure ſur le lieu même, il doit avoir une grange bien fermante à clefs, ſéparée de celle du Fermier: pour que ſes grains ne ſoient pas à la diſcrétion du Païſan qui trouve toujours le ſecret d'égrener une partie des gerbes que l'on confie à ſa bonne foi.

Il y a des pays où on afferme auſſi les vignes à moitié fruits; mais il faut y prendre garde à deux choſes. 1°. Que les Fermiers ne pouſſent point trop la vigne en bois, pour en tirer plus de raiſin, ce qui la ruine bien vîte. 2°. Qu'ils y mettent autant d'échalats qu'il en faut; quand on n'a pas ſoin de leur en faire faire la dépenſe, ils ſe mocquent encore de vous en vous diſant que ce ne ſont point les échalats qui produiſent le raiſin.

De même pour les houblonnieres, étangs, ozeraies, garennes & bois qu'on peut affermer ſéparément: il y faut veiller avec ſoin, pour que le tout ſoit toujours bien peuplé & ſans dégât.

Mais on demande lequel vaut mieux ou d'affermer toutes ſes terres en gros à un ſeul Cenſier; ou de les loüer en détail à différens Particuliers.

Il eſt certain qu'elles ſont loüées plus cher en détail: ſouvent même elles en ſont mieux amandées, parce que outre le fumier ordinaire du produit des terres, les petits locataires qui les tiennent y mettent tout celui de leur cour où ils ont toujours quelques beſtiaux.

D'un autre côté, le détail demande une attention continuelle ſur eux: ſouvent ils épuiſent vos terres en moins d'un bail: ils les deſſolent & les decompotent: il s'en trouve toujours quelques-uns d'inſolvables qui ne vous payent point: & quand fatigué de ce détail, vous voulez reunir toutes vos terres en corps de fermes à trois ſoles, elles ſe trouvent amaigries, ou du moins dérangées de façon que vous avez peine à trouver un bon Fermier qui les prenne; il faut perdre du moins une année pour les partager en ſoles égales, & en faire un premier bail à bas prix, pour les remettre en valeur.

C'eſt pourquoi l'expérience apprend qu'il vaut mieux les loüer par exemple 1200 l. par an en corps de Fermes, que 1500 l. en détail: c'eſt la proportion ordinaire du détail au gros. Du moins il ne faut détailler que les terres trop éloignées ou ingrates; & les loüer à des Bergers ou autres Particuliers qui en ſoient à portée & qui ayent des fumiers à y mettre: ou bien prendre le parti de les donner à emphiteoſe ou à rente fonciere, comme nous le dirons à la fin de ce tome.

III. *Faire régir ſon bien par un Econome ou Métaïer.*

Les perſonnes qui veulent joüir de leurs terres par eux-mêmes, ſans en avoir ni les ſoins ni l'embarras des domeſtiques, prennent un *Econome* ou *Régiſſeur*, un Métaïer-Croupier, c'eſt-à-dire en bon François, un Maître-Valet, & en Provençal un *Payre*, qui fait valoir la terre ſous leurs yeux, prend & nourrit les gens néceſſaires pour cela, & en rend tout le produit au Propriétaire, moyennant une certaine ſomme qu'on lui donne par an, tant

pour

pour se nourrir, payer ses gens, que pour son profit : mais avec cela on lui fournit tout ce qui est nécessaire à l'agriculture, comme volailles, bestiaux, outils & semences. Cette maniere de faire valoir son bien est commode & avantageuse, quand on est assez heureux pour avoir un Régisseur zelé, laborieux, exact, fidel, de bon compte, industrieux, sédentaire, économe & sobre. Il est bon qu'il soit marié : car quand sa femme est ménagére, la Basse-cour & le dedans de la maison n'en va que mieux pour le Maître, toute la famille du Métaïer travaille pour lui, il y a plus d'accord & moins de dépence ; & si la race est fidéle, ils y restent de pere en fils : en ce cas le Maître doit les estimer, les ménager, compter souvent avec eux ; & veiller au-surplus, comme nous avons dit qu'il le faut faire sur le Fermier : ce qui demande encore plus d'attention & de détail sur ceux qui régissent par économat, parce que ce sont ordinairement tous gueux & malheureux, qui n'ayant rien à perdre, promettent & font d'abord monts & merveilles : mais ensuite à moins qu'on n'y veille de près, ils dérobent sourdement, pêchent en eau trouble, labourent & charient pour d'autres, vendent les Fumiers, ne font valoir que vos meilleures terres, & les dégradent toutes.

CHAPITRE V.

Des Baux : & de la qualité des Effets de Campagne.

C'Est ici une matiere trop intéressante & trop usuelle, pour être oublié dans cette Economie génerale des biens de campagne : parce qu'il y a beaucoup plus de Propriétaires qui les loüent, qu'il n'y en a qui les font valoir par leurs mains.

Je viens d'expliquer dans les deux Chapitres précédens ce que la matiere des Baux a d'économique : il s'agit ici d'en examiner les points litigieux, afin qu'un bon ménager trouvant ici les régles d'usage, puisse vivre & faire valoir son bien tranquillement.

Par qui, pour quel temps, & à qui un Bien peut être loüé.

Tout vrai Propriétaire qui a l'administration de son bien, peut sans contredit en faire des Baux pour tel temps qu'il veut ; sauf à payer les droits de lots & ventes, quand ils sont à prix d'argent pour plus de dix ans. Mais ceux qui n'ont que l'administration ou l'usufruit d'un bien sans en être les vrais Propriétaires, n'en peuvent faire de Baux que pour un temps modique de six ans au plus pour les maisons des Villes, & de neuf ans au plus pour les biens de la campagne. On tient que ceux faits par les Administrateurs, comme par un tuteur pour son mineur, par un mari pour sa femme, doivent être entretenus par le Propriétaire qui prend son bien après l'administration finie ; pourvû qu'il n'y ait contre l'administrateur ni dol ni soupçon de fraude, ni lézion énorme dans le prix du bail : & si le bail n'étoit pas expiré dans le temps de la dissolution du mariage, la femme peut tout au plus mettre le Fermier dehors ; mais c'est à elle & non aux héritiers du mary à indemniser le Fermier.

Les Bénéficiers ne sont pas obligez d'entretenir les baux faits par leurs Pré-

décesseurs, à moins qu'ils ne leur succédent par permutation ou par résignation: ils doivent pourtant laisser recüeillir les grains & fruits de l'année commencée, en leur payant par le Fermier le prix de sa redevance à proportion du reste de l'année.

Les baux faits par tous les autres usufruitiers, même par une doüairiere, finissent avec l'usufruit, quoique le temps du bail ne soit pas encore expiré: & le Fermier n'en peut demander aucun dédommagement, à moins que l'usufruitier n'ait pas exprimé sa qualité dans le bail, parce qu'en ce cas il auroit traité avec le Fermier comme maître du bien pour toujours, si le Fermier ne le connoissoit pas d'ailleurs; ainsi le Fermier auroit son dédommagement contre les héritiers de l'usufruitier.

Celui qui acquiert un bien à titre particulier, sans être chargé d'en entretenir le bail, peut chasser le Fermier, pour en reprendre un autre ou pour joüir par soi-même; & le Fermier évincé n'aura que son recours contre le vendeur pour ses dommages & interêts: mais si son bail porte hypotéque, il aura son hypotéque & ses dommages & interêts sur le bien même au préjudice de l'Acquéreur qui aura traité depuis le bail.

Il est défendu aux Gentilshommes & aux Commençaux de tenir les Fermes des Bénefices & des Dixmes, sous peine d'être privez du privilége de Noblesse. Les Etrangers qui ont des bénéfices en ce Royaume, ne peuvent avoir d'autres Fermiers que des François naturels.

Tous les administrateurs & usufruitiers ne peuvent faire de nouveaux baux, que quand les précédens sont prêts à expirer; c'est-à-dire, six mois auparavant pour les maisons des villes, & un an & demi ou deux ans pour les biens de campagne; parce qu'on ne peut pas prévoir de plus loin ce qu'un bien vaudra.

Obligations du Bailleur; cas d'éviction du Preneur.

Le bailleur doit faire joüir le Fermier, quand faire se peut; sinon l'indemniser de la perte qu'il souffre & du gain certain qu'il manque à faire.

Le bailleur peut pourtant résoudre le bail dans quatre cas. 1°. Quand le Fermier ou Locataire a été deux ans sans payer; mais souvent les Juges à qui il faut avoir recours, parce qu'on ne doit pas se faire justice à soi-même, ne donnent que trop de temps. 2°. Quand le Fermier détruit ou dégrade les lieux, par exemple, en arrachant les vignes ou les arbres fruitiers, en abattant les hautes-futayes, les couvertures; en dessolant les terres, &c. dans ces deux cas le Fermier ou Locataire doit toujours les redevances échûës; & on peut même faire ajuger le restant du bail à sa follenchére. 3°. Quand le Propriétaire veut faire rebâtir sa maison: avec cette différence que quand il y a néceſſité de le faire, il ne doit au Locataire que la remise des loyers du temps qu'il n'habite point; au lieu que quand le Propriétaire ne fait rebâtir que pour rendre sa maison plus commode, il doit de plus les dommages & interêts du Locataire ou Fermier, qui sont ordinairement du prix d'une année sur cinq restantes, ou au plus d'une pour trois. 4°. Enfin quand le Propriétaire veut habiter sa maison en personne: ce qui n'a lieu que pour les maisons de villes, & non pour les biens de campagne, ni même pour les maisons de fauxbourgs où il y a terres à grains, marais, vergers ou pacages, parce qu'on les loüe moins pour l'habitation que pour les fruits qu'elles rendent.

Obligations du Preneur ; cas de diminutions de la Redevance.

Le Fermier ou Locataire eſt obligé de ſon côté à trois choſes. 1°. A entretenir le bail juſqu'à ſa fin, ſans pouvoir ni abandonner la maiſon, ni ceſſer de cultiver les terres, à moins qu'il n'y ſoit contraint par une force majeure ou par une juſte crainte. 2°. A joüir en bon pere de famille ; c'eſt-à-dire, à ne rien dégrader & ne point faire porter les terres hors de leurs années & ſaiſons ; enſorte que les fonds ſoient toujours en bon état, & qu'ils n'empirent point par ſon fait ; à faire tous les amandemens, entretiens & réparations auſquels il eſt ſujet par ſon bail ou par l'uſage des lieux, tant aux bâtimens qu'aux terres ; & avertir les Propriétaires des entrepriſes & des réparations dont il n'eſt point tenu : mais il l'eſt de tous les accidens qui arrivent par ſa faute ou par celle de ſes domeſtiques & ſous-Fermiers ; & ſi le feu prend aux bâtimens, on préſume que c'eſt par la faute de celui qui les habite, à moins qu'il ne prouve le contraire. 3°. De payer le prix de ſon bail aux termes ordinaires ou convenus, ſans pouvoir les anticiper ni eſpérer de modération, ſi ce n'eſt quand il eſt ſurvenu quelquesvimaires, *vis major*, ou accidens imprévûs, comme grêle, inondation, guerre, qui font obtenir au Fermier des décharges ou diminutions de ſa redevance, quand il n'a point eu de fruits, ou qu'il en a eu peu.

Sur quoi il faut obſerver cinq cas.

1°. Un Fermier ne peut pas demander de diminution ſous prétexte d'une année moins abondante ; quand il n'y auroit pas de quoi payer le maître, pourvû qu'elle ait donné au-delà des labours & ſemences, le Fermier doit toujours le prix annuel ſans retranchement, de même que ſa redevance n'augmente point pour les années extraordinairement fertiles ou lucratives.

2°. Les accidens qui arrivent ſur les fruits quand ils ſont une fois recueillis, ou qu'ils ont dû l'être, n'opérent point de diminution de la redevance ; parce que le Fermier étant alors le maître abſolu de ſes fruits, la perte le regarde comme le gain.

3°. Si les fruits ſont enlevez par un cas fortuit avant qu'ils ayent pû être recueillis, ou ſi la terre n'en a point produit, ou ſi peu qu'ils n'excédent point la valeur des labours & ſemences ; alors il faut diſtinguer ſi le Fermier a déja eu des récoltes fertiles, on compenſe le profit précédent avec la perte préſente, & le Fermier n'a point de diminution à demander ; au lieu que ſi les récoltes précedentes n'ont point aſſez produit pour égaler le profit avec la perte, on fait au Fermier une diminution proportionnelle, eu égard aux autres reſſources de ſa Ferme ; en cas qu'il ſoit à la fin de ſon bail : mais ſi la ſtérilité arrive dès les premieres années, ou même pendant le cours du bail, il faut attendre l'évenement des années ſuivantes, pour ſçavoir ſi elles ne récompenſeront pas l'infertilité précedente ; & cependant on ſuſpend en faveur du Fermier le payement du prix de l'année ingrate en tout ou partie, eu égard aux circonſtances de la recolte actuelle & des précedentes.

4°. Quoiqu'il ſoit porté par le bail que le Fermier ne pourra demander aucune diminution pour quelque cauſe que ce ſoit, on doit pourtant lui en faire pour les forces majeures ; parce que ce ſont des cas extraordinaires qui ſont toujours cenſez imprévûs : mais s'il eſt dit par le bail qu'il ne pourra demander de diminution pour toutes ſortes de cas prévûs ou non prévûs, il faut ſuivre le bail

à la lettre, parce qu'on préſume que le prix du bail a été diminué en conſideration de cette clauſe.

5°. Les diminutions pour ſterilité ou ravages, n'ont lieu que quand le prix du bail eſt en argent ou en une quantité fixe de grains ou autres fruits : mais ſi le prix du bail eſt que les fruits ſeront partagez entre le Propriétaire & le Fermier, ce qu'on appelle *Bail à moiſon*, il n'y a point de diminution à demander parce que c'eſt une ſocieté de fruits où chacun n'a que ſa part en eſſence de ce qui s'y trouve.

Privileges des Propriétaires.

1°. Les baux des heritages de la campagne ont ce privilege que les Fermiers peuvent s'y obliger par corps au payement ; & qu'ils ne peuvent pas ni eux ni leurs Cautions, faire ceſſion des biens, ni demander répit à leurs maîtres.

2°. Le Proprietaire des maiſons loüées pour l'habitation ou pour le plaiſir, a un privilege ſur tous les effets qui s'y trouvent ; du moins pour trois termes échûs & le courant, quand il n'a point de bail ou qu'il n'eſt que ſous ſeings-privez : mais s'il a un bail paſſé pardevant Notaires, ſon privilege a lieu pour tous les loyers & charges du bail échûs & à écheoir.

A l'égard des biens de campagne le Proprietaire eſt préferé à tous les autres creanciers ſur les fruits qui proviennent de ſes fonds, ſur-tout tant qu'ils ſont dans ſes bâtimens : mais le Parlement de Paris juge ſuivant le droit Romain, que ce privilege ne s'étend point ſur les beſtiaux, uſtenciles & meubles qu'il trouve dans ſa Ferme, à moins que la Coûtume du lieu ou la convention écrite dans un bail autentique ne donne ce privilege ſur tout ce qui eſt dans la Ferme : En *Normandie* on juge que le Proprietaire eſt privilegié tant pour ſes redevances que pour les dégradations, ſur tous les fruits & effets de ſa ferme : d'autant que c'eſt au Fermier à la garnir ſuffiſamment tant pour l'exploitation que pour le payement du Maître : il faut avoir un titre authentique pour y reclamer quelque choſe à ſon préjudice. C'eſt auſſi pourquoi il eſt de l'interêt du Proprietaire d'avoir des lieux ſuffiſans pour loger & engranger tout ce qu'un Fermier peut nourrir ou recolter de ce qu'il tient en détail de differens maîtres ; parce qu'entre eux le privilege de celui ſur le fond duquel les beſtiaux, grains & uſtenciles ſont repoſez, l'emporte ſur tous les autres ; & ſes terres profitent des fumiers qui ſe font chez lui.

Ce privilege des Proprietaires des biens de campagne n'a pourtant lieu que pour une année outre la courante, quand le Roi ſe trouve concourir pour les debets de Taille & de ſel d'Impôt dûs par le Fermier : après ces debets le privilege du Maître revient pour le reſtant du bail, même pour le ſurplus des redevances anterieures quand le bail eſt paſſé pardevant Notaires. Les domeſtiques, Charons, Marêchaux, Celliers & Bourreliers paſſent même avant le Propriétaire pour les ſervices & fournitures que chacun d'eux a faites depuis le temps dans lequel la Coûtume du lieu leur donne action. Mais l'année courante de Capitation eſt la premiere dette.

Le Proprietaire ne laiſſe pas d'avoir privilege ſur les grains qui proviennent de ſon fond, quoiqu'ils ſoient reſſerez dans une grange loüée ailleurs, ſauf les loyers dûs au Proprietaire de la grange : & celui-ci n'a de privilege ſur l'autre que pour le loyer de la grange ; au ſurplus ils viennent chacun à proportion de

ce qui leur eſt dû, eu égard au prix de leurs baux & à la nature des fruits qui ont dû être engrangez.

Durée des Baux : Réconduction tacite.

Quelque mort ou changement qui arrive ſoit du preneur ou du bailleur, les héritiers de l'un & de l'autre ſont obligez d'achever le bail commencé, quoiqu'en diſe le faux proverbe des anciens, que *mort & mariage rompent tout louage.*

Quand après le temps du bail fini le locataire continuë de joüir ſans que ſon maître l'en empêche ; ou quand même il permet que le Fermier qui n'a plus qu'une récolte à faire dans ſa Cenſe, faſſe dans la ſaiſon ordinaire le premier labour des jacheres dont l'emblavure doit fournir la premiere récolte d'un bail ſuivant, c'eſt ce qu'on appelle *Réconduction tacite.*

Son effet eſt de continuer le bail au même prix, aux mêmes charges & avec les mêmes priviléges pour le Propriétaire quant au principal : mais tous les acceſſoirs du premier bail qui intereſſent un tiers, ne ſubſiſtent plus pendant la location tacite. Ainſi la caution du premier bail, l'hypoteque génerale qu'il donnoit s'il étoit authentique au préjudice des créanciers intermediaires, les meubles qu'un tiers avoit laiſſé affectez au privilege du Propriétaire pendant le bail, tout cela finit avec lui, & n'a plus lieu pour le temps de la réconduction tacite. On prétend même que l'obligation du corps ſtipulée au bail s'évanoüit & finit avec lui, ſans paſſer de la location expreſſe dans la location tacite.

Quant aux maiſons qui ſont pour l'habitation ſeulement, la tacite réconduction ne dure qu'autant que l'habitation du locataire : & on l'évince ſi on veut au bout de ſix mois ou d'un an au plus. Mais pour les Fermes de la campagne on tient communément, ſur-tout dans les Provinces qu'elle dure trois ans ; tant à cauſe de l'inégalité ordinaire des ſoles pour la quantité & pour la qualité des terres, qu'à cauſe de l'année de jachere dont le repos influë ſur deux autres années ; & encore à cauſe des fruits champêtres dont la plûpart ſont ſaiſonniers, & ne donnent que de trois années une. Cependant il a été jugé au Parlement de Paris par Arrêt du 3 Janvier 1625. que la tacite reconduction des Fermes de campagne n'opere que pour un an, & que nonobſtant le partage des ſoles, le Propriétaire peut chaſſer le Fermier en lui rembourſant ſes façons, labours & ſemences faites pour les années à venir : & ſauf à indemniſer pour l'inégalité des ſoles : c'eſt ſouvent pour éviter toutes ces diſcuſſions, qu'on donne à la réconduction tacite effet pour trois ans.

Des Baux à rente.

Le *Bail à rente*, qui s'appelle improprement dans les Coûtumes de Nantiſſement *Surcens*, & dans la Normandie une *Fieffe*, eſt une aliénation qu'il a fait pour toujours de la proprieté utile de ſon héritage ſans prix, mais moïennent une redevance annuelle & fixe ſoit en argent, ſoit en grains ou autres fruits. Le *Bourdelage* du Nivernois, du Bourbonnois & de l'Auxerois eſt à peu près la même choſe ; car le mot de *Bourde* ou *Borde* ne ſignifie qu'un tenement ruſtique. La palmée de Flandre répond auſſi à nos baux à rente.

Je viens de dire que les Picards les appellent improprement *Surcens* ; & en

cela ils confondent les objets. Le vrai Surcens n'appartient qu'au Seigneur du fond, ainsi que le Cens; il emporte pour lui, mouvance, Seigneurie directe & tout ce qui en dépend, comme droits Seigneuriaux, amendes, saisines, forfaiture: au lieu que nos rentes de baux ne sont que de simples rentes foncieres propriétaires à la verité, mais sans droit de mouvance sur le fond, qui releve toujours, ainsi que la rente, du Seigneur Censuel ou Feodal; ensorte qu'il a par l'effet du bail à rente, deux hommes & deux profits casuels, l'un pour le fond, l'autre pour la rente. C'est pourquoi tout héritage soit Roturier ou Noble, peut être baillé à rente sans le consentement du Seigneur, & sans lui devoir de droit pour ce bail qui ne lui ôte rien; au lieu que la Roture ne peut être baillée en arriére mouvance ou *Surcens* sans que le Seigneur de qui elle releve, n'y consente & ne soit payé de ses droits.

La rente de bail tient lieu du fond pour lequel elle est duë, & suit la même Coûtume & les mêmes loix à tous égards: le fond demeure toujours affecté par privilége à la prestation de la rente; ensorte que faute de payement de trois années, on peut se faire renvoyer dans la pleine proprieté & possession de ce fond en l'état qu'il est, sans récompense des ameliorations, & sans remise des arrérages précedens; quand bien même le Contrat de bail à rente ne contiendroit pas cette clause commissoire.

Tous les héritiers & autres successeurs à titre universel de ceux qui ont créé ou reconnu la Rente de bail, avec promesse de la payer, y sont tenus personnellement; à la difference de celui qui ne possede le fond qu'à titre particulier comme d'achat ou d'échange, sans s'être obligé personnellement à la prestation de la rente; il n'est tenu que des arrerages de son temps, & pour déguerpir le fond toutes fois & quantes, pour s'affranchir du Courant de la Rente.

Il n'y a jamais aucune remise ni diminution à esperer sur les arrérages des Rentes foncieres, pour la perte en tout ou partie des fruits des héritages qui en sont chargez, tels que soient les cas ou malheurs qui ont causé cette perte; à moins que la force majeure ou l'accident, outre le ravage & la consommation des fruits, n'emporte la destruction & la perte entiere du fond; ou que l'ennemi ne soit en possession du lieu: sans cela celui qui tient par bail à rente supporte seul le risque des fruits, & il est vrai Propriétaire du fond, ce que n'est pas un Fermier.

Les Rentes en grain soit Seigneuriales ou simplement foncieres, se peuvent payer du grain que produit la terre qui doit la Rente: en tout cas on ne doit pas du meilleur grain, non plus que du pire, mais du médiocre, à moins que le titre ne parle autrement.

Il ne faut donner à rente, soit Seigneuriale ou fonciere, que les terres qu'on ne peut pas faire valoir dans leur plein par soi ou par ses Fermiers, soit parce qu'elles sont éloignées ou ingrates, soit parce qu'on en a trop: & souvent il y a de l'Economie à les donner à ce titre à gens qui les mettront mieux en valeur, sur-tout en les chargeant d'y bâtir & planter ou de marner les terres. Mais en faisant le Contrat de bail à rente il faut songer à deux choses: l'une est de stipuler toutes les clauses qui peuvent vous assurer facilement le retour de votre fond en toute proprieté & possession sans rembourfement des ameliorations, sans décret & sans procedures faute de payement, ou pour l'inexecution des charges du bail à rente; & la seconde est de faire la rente bien moindre

que le revenu de l'héritage, toutes charges déduites; afin qu'on soit toujours bien payé, & qu'on ne courre aucun risque soit en laissant écouler deux ou trois années pour la facilité du tenancier, soit en reprenant le bien que le plus mauvais payeur n'abandonne souvent qu'à force de chicanes, dont les frais retombent sur le vrai Propriétaire du fond. C'est pourquoi il vaut mieux en faisant le Contrat, tirer un pot de vin & faire la rente moindre, que de la porter près de la valeur du loyer de l'héritage.

Les Rentes foncieres dont les fonds rapportent ainsi beaucoup plus que le courant de la Rente, sont les meilleurs biens que l'on puisse acquerir; il faut seulement veiller à ce qu'aucun des fonds qui y sont affectez par privilege, ne passent en des mains inconnuës qui le prescriroient par dix ans entre presens, & vingt ans entre absens; & par-là diminueroient la sûreté. On prévient cet inconvenient en se faisant donner tous les deux ans des reconnoissances authentiques par tous les détenteurs des fonds.

Des Baux Emphiteotiques.

Le bail emphitéotique est à peu-près la même chose que le bail à rente : si ce n'est que l'emphitéose ne se fait point à perpétuité comme le bail à rente, mais seulement pour un temps limité comme de quatre-vingt dix-neuf ans, pour la vie du preneur, ou pour tant de têtes & de génerations. Au surplus, il faut y prendre les mêmes mesures, & y avoir les mêmes attentions qu'aux baux à Rente.

De la qualité des effets de Campagne.

Tout ce que nous pouvons avoir est *Meuble* ou *Immeuble*; du moins il est réputé être l'un ou l'autre.

On appelle *Meuble*, tout ce qui peut être changé de place, n'étant point attaché ni présumé attaché à aucun fond : tels sont les meubles meublans, les hardes; l'or & l'argent monnoyé & non monnoyé, les livres, les tableaux, les outils, les bestiaux, les obligations qui tendent à nous faire avoir quelque chose de pareille nature de *Meuble*.

L'*Immeuble* au contraire est tout ce qui est immuable, qui est fond ou nature de fond, comme pré, maison, censive, champart.

Il est très important de connoître de quelle qualité est un effet, meuble ou immeuble; car les meubles se reglent par la Coûtume du domicile de la personne à qui ils appartiennent, en quelqu'endroit qu'ils soient situez; & les immeubles ne se reglent que par la Coûtume du lieu où ils sont : les Coûtumes reglent les dispositions & les successions de meubles bien differemment de celles des immeubles; & la suite par hypoteque, la complainte, le Retrait lignager, le Decret, la Rescision pour lézion d'outre-moitié de juste prix, sont toutes choses qui n'ont lieu qu'en immeubles.

1°. Tout meuble attaché ou incorporé à l'immeuble par le Propriétaire pour perpetuelle demeure, est réputé immeuble, & fait partie du fond; mais s'il n'y a pas lieu de presumer qu'il y ait été mis pour toujours, comme s'il n'y a été mis que par un Fermier ou un usufruitier, en ce cas il n'est consideré que comme meuble, & il en peut être ôté en remettant l'heritage en bon état.

2°. Tous moulins sont immeubles, à l'exception des petits moulins à bras que

l'on tient dans les maiſons, & des moulins aſſis ſur bateaux qui ne ſont point banaux; car s'ils ſont banaux, ils ſont auſſi immeubles, de même que le bac d'un Seigneur de Fief.

Les preſſoirs ſont auſſi immeubles & font partie de la maiſon. Quelques-uns en exceptent les petits preſſoirs à bras qu'on auroit fait pour ſa commodité, ſur-tout un Fermier ou un uſufruitier; pourvû qu'on puiſſe les deſaſſembler & les emporter ſans rien rompre ni enfoncer.

Les chaudieres & cuves de Braſſerie qu'un Propriétaire aura miſes ſur ſon fond, ſont auſſi immeubles, pourvû qu'on ne puiſſe pas les enlever ſans les dépecer.

Les armes qui ſervent pour la fortification d'un Château, & les Ornemens & Livres de la Chapelle ſont immeubles; de même que les Statuës de marbre poſées dans un jardin par la perſonne qui en étoit cenſée Propriétaire, comme un Beneficier.

3°. Des matereaux deſtinez pour un nouveau bâtiment, ſont meubles juſqu'à ce qu'ils ſoient mis ou du moins prêts à être mis en œuvre : mais quand ils procedent de la démolition d'un édifice, & qu'ils ſont deſtinez pour le réédifier au même lieu, ils ſont reputez immeubles.

Les bateaux, barques, chaloupes & navires, de quelque grandeur qu'ils ſoient, ſont meubles.

4°. Les bois, le foin, le bled, les pommes & autres grains & fruits, quoique mûrs, ſont reputez immeubles à l'égard des proprietaires, & font partie du fond tant qu'ils ſont ſur pied; mais ſi-tôt qu'ils ſont coupez ou abbattus, quoiqu'ils ſoient encore ſur le champ, ils ſont meubles; cela eſt de droit general, à moins que la Coutume du lieu n'ait à ce ſujet quelque diſpoſition particuliere.

5°. De même, le poiſſon qui eſt dans l'étang, dans le foſſé, ou dans la marre, eſt reputé immeuble & fait partie du fond; mais il eſt meuble, quand il eſt en boutique ou reſervoir, ou quand la pompe de l'étang eſt ouverte : il eſt même toujours meuble à l'égard du Marchand qui l'a acheté.

De même encore les Pigeons qui ſont en Colombier à pied ſont immeubles; mais en voliere, ils ſont meubles. Ainſi des lapins : ils ſont immeubles dans les Garennes, & meubles dans les clapiers.

Les Ruches de mouches à Miel ſont reputées immeubles ſelon pluſieurs.

6°. Les Feurres, pailles & fumiers ſont reputez faire partie de la terre, comme deſtinez pour ſa culture. C'eſt pourquoi ils appartiennent à l'héritier qui ſuccede à la terre; c'eſt auſſi pourquoi un Fermier ne peut pas en emporter quand il ſort de la ferme, il doit les conſommer ou les y laiſſer comme néceſſaires pour l'entretien du fond qui les a produit.

Ceci s'entend, quant au Fermier, non pas de la totalité des pailles & fumiers qu'il peut avoir dans ſa ferme, mais ſeulement de la quotité qui doit être convertie en engrais pour les terres qui les ont produits à proportion de ce qui y a été récolté, comme nous l'expliquerons en l'article de la moiſſon des bleds. Quant au ſurplus, le Fermier peut diſpoſer de ſes pailles, fumiers & autres graiſſes, ainſi qu'il juge à propos. Mais ces fumiers & graiſſes ſont affectées par privilege. 1°. Aux impoſitions, 2°. Aux actions du maître, & ce tant qu'elles ne ſont pas déplacées, encore le Fermier

n'en

n'en peut pas difpofer, fi fon bail le lui défend ou l'affujettit à confommer tout fur les lieux.

A l'égard d'un proprietaire qui occupe fa métairie, ou qui l'a garnie de beftiaux pour la faire valoir ; les pailles, fourages & fumiers, même les beftiaux, fuivent le fond pour ce qui regarde les legs & les ventes même par Décret, à moins qu'ils ne foient expreffement réfervez ; & cela par le droit d'acceffion & en vertu de la deftination : mais ils font meubles pour tous autres égards, comme pour les fucceffions & les communautez, parce que les chofes s'y prennent fuivant leur nature plutôt que fuivant leur deftination.

Les échalats portez dans une vigne font auffi cenfez en faire partie, foit que la vigne y foit attachée ou non. De même des perches des houblonnieres.

7°. Il y a pourtant des cas où les fruits, quoique pendans par les racines, ne fuivent pas le fond : ainfi entre le nouveau titulaire d'un benefice & les heritiers du précedent, les fruits de l'année fe partagent à proportion du temps que chaque titulaire a joüi avant la récolte. La même chofe a lieu à l'égard de tout ufufruitier à titre onereux : exceptez les Cures de Normandie, dont les fruits s'acquerent le jour de Pâques pour tout le refte de l'année, aux charges de droit & entr'autres de faire deffervir jufqu'au jour de Noël enfuivant. Il y a une femblable exception pour quelques Chapitres comme à faint Quentin.

Chaque année de crüe d'un taillis s'appelle feüille : & les beneficiers prennent tous les taillis qu'ils trouvent fur pied, fans que les heritiers de leur prédeceffeur y aient aucune part ou récompenfe pour les feüilles de leur temps.

8°. Les arbres font immeubles tant qu'ils ne font point féparez du fond. La tonte des ormes, même celle des blancs-bois quand ils font à coupe ordinaire par l'ufage du lieu, appartient au maître & ne fait point partie des fruits du Fermier fans une claufe expreffe.

Les pepinieres font auffi immeubles. Il y a pourtant des Coutumes qui permettent aux Fermiers qui les ont planté, d'en enlever la moitié après leur bail expiré, pourvû qu'ils les aient faites du confentement du proprietaire, ou fix ans avant la fin du bail. Il y a même de ces Coutumes qui déclarent les pepinieres meubles pour le partage entre la veuve, les heritiers & les ufufruitiers quand elles font d'âge à être tranfplantées : ne vaudroit-il pas mieux appliquer aux pepinieres la regle ordinaire par laquelle on juge de la qualité des fruits ; c'eft-à-dire, juger les pepinieres meubles pour tous égards quand elles font mûres ou prêtes à lever, & immeubles quand elles ne font encore d'âge à être tranfplantées ?

9°. Les abeilles, les pigeons, les paons font des animaux fauvages à la vérité, mais qui reviennent regulierement à la maifon. Ainfi tant qu'ils confervent l'habitude de s'y retirer, ils appartiennent à celui qui en a la proprieté par fa poffeffion actuelle. Mais s'ils ceffent d'y revenir d'eux-mêmes & fans contrainte pendant trois jours, alors ils font au premier qui les peut prendre ; de même que les effains d'abeilles qu'on n'a point fuivi. On peut dire la même chofe des perdrix, des faifans, des oyes & des canards, furtout des fauvages qu'on auroit voulu apprivoifer.

CHAPITRE VI.

L'année, les Ustanciles & les Présages de l'Agriculture.

LA premiere chose à laquelle le Chef de famille doit s'appliquer après la connoissance des qualitez & de la continence de son terrain, est de bien sçavoir le plan de tout ce qu'il y a à faire à la campagne pendant toute l'année, afin qu'il sçache à point nommé ordonner le détail de toutes les saisons, & occuper toujours ses Domestiques quelque temps qu'il fasse, sans cependant trop exiger d'eux : tout réüssit & tout profite quand on sçait bien employer son temps & faire les choses en saison.

ARTICLE PREMIER.

L'Année du Laboureur.

En *Janvier*, on dépouille les gros légumes : on retourne les Jacheres & on laboure à Mars : on fait faire à la maison pendant le froid & la pluie tout ce qu'on seroit obligé de faire dans un temps plus précieux : on aprête & on met en œuvre les chanvres & les lins : on nettoye & on raccommode les charettes, tombereaux, charuës, harnois & tous les autres ustanciles de labourage : on fait provision de tous les outils tranchans ou autres nécessaires au ménage des champs ; on met tout en état de servir, on apprête les échalas & oziers pour lier la vigne, on la déchausse quand c'est l'usage de le faire pour la faire avancer, on la taille quand il fait beau, on coupe les saules & les peupliers, les bois à bâtir & autres, on releve les fossez, on façonne les hayes, on remuë des terres pour terrer les vignes, on fume les arbres fruitiers qui languissent, on émonde les autres, on essarte les prez, on bat les grains, on retourne le fumier fait depuis la saint Martin pour qu'il soit consommé bien également lorsqu'on le repandra : on laboure les terres legeres & sablonneuses qui ne l'ont point été vers la saint Martin ; on laboure & on charie tant qu'on peut ; on releve les fossez & les digues : quand il fait doux on recommence à planter dans les vallées, on ente tous les arbres & arbrisseaux hâtifs, comme pruniers de Damas, avant-pêchers, amandiers, cerisiers, rosiers, & on enterre les cormes, les noyaux, amandes & noix dont on veut avoir des arbres ; on fait travailler les servantes à tiller le chanvre, & à filer, quand le temps ne permet pas qu'elles aillent faire des fagots d'épines & de menus bois ; on met couver les poules qui le demandent, on marque les agneaux qu'on veut garder, on sale les cochons, dans les païs chauds on rompt les guerets & on prépare les terres pour la semaille des Mars, on seme dèslors les pois en Italie, & sur la fin de ce mois on seme le fenegré & la vesce qui doit venir en graines ; & dans les païs où il y a beaucoup de mirthe, de laurier & de lentisque, on en fait des huiles dont l'usage est merveilleux en Médecine.

En *Février*, on continuë la plûpart des ouvrages du mois précedent, on plante les vignes, on cure, on taille, on fume & on échalade les autres, on fume les arbres, les champs, les prez, les jardins & les couches ; on ha-

bille les prairies, on acheve d'élaguer les arbres & de les nettoyer de toutes feüilles sales, vers, mousse & ordure, & de garnir les hayes; on donne la façon aux terres destinées en Mars, principalement sur les côteaux où il y a moins d'humidité, on seme même l'avoine en bien des endroits, parce qu'*Avoine de Février remplit*, dit-on, *le Grenier*; on seme aussi les lentilles & les pois chiches, même le chanvre, le lin & le pastel dans les païs chauds; on prépare les terres destinées en sainfoin; on visite les vins, principalement ceux qui sont foibles & délicats; on plante les bois, les saules & les rejettons enracinez de toutes sortes d'arbres, tant fruitiers que sauvages, même figuiers, oliviers & grenadiers; on nettoye le colombier, le poulaillier & les toits des oyes, des cannes & des paons, parce que sur la fin de ce mois tous ces animaux commencent à s'échauffer & à couver; on repeuple la garenne & on raccommode les terriers; on achete les mouches à miel & on nettoye leurs Ruches: en Provence & dans les autres païs chauds, on lie dès-lors la vigne à l'échalas; on rechausse les pieds d'arbres qu'on a déchaussé avant l'Hyver, & on donne le verrat aux truies; on attend plus tard dans les Climats temperez.

En *Mars*, on seme les petits bleds, le lin, les avoines, & les autres Mars & légumes; on acheve de tailler & d'échalader les vignes; on leur donne le premier labour, on fait des fagots de sarment, & on soûtire les vins: on donne la seconde façon aux Jacheres, on sarcle les bleds, on seme les olives & autres fruits à noyau, on dresse les pepinieres, on greffe les arbres avant qu'ils bourgeonnent, & on met tous les Jardins en bon état, on seme de la lie d'olives sur les oliviers languissans; c'est encore dans ce mois qu'on défriche les prez & qu'on y seme les Mars: on achete aussi des bœufs, parce que comme ils sont maigres ils sont à bon marché; on prétend même qu'on en connoît mieux les défauts, & qu'ils sont plus aisez à dompter: on achete encore alors des veaux de deux ans, des genisses & de jeunes poulains, pour les élever, & des taureaux, chevaux & ânes pour l'Etalonage.

En *Avril*, on continuë de semer les Mars & le sainfoin, de labourer les vignes & les terres qui ne l'ont point encore été, de greffer les arbres fruitiers & de planter les oliviers; on greffe aussi les autres, on taille la vigne nouvelle, on a soin de donner à manger aux Pigeons, parce qu'alors ils ne trouvent rien aux champs, on fait donner l'Etalon aux Cavales, aux Anesses & aux Brebis; on nourrit bien les Vaches, dont la plûpart vêlent ou nourrissent en Avril; on achete des Mouches, ou on en cherche dans les bois, on nettoye les Ruches des autres, & on fait la chasse aux Papillons qui abondent quand les mauves fleurissent.

En *May* dans les païs froids on seme le lin, le chanvre, la navette & le colsa, le millet & le panis; on plante le saffran; on laboure les Jacheres, & on sarcle les bleds. On donne le second labour & les soins nécessaires à la vigne, on en ôte tous les pampres & sarmens qui n'ont point de fruits; on coupe les chênes & les aunes pour qu'ils pêlent; on étête les arbres, on émonde & on ente les oliviers; on commence à soigner assiduement les mouches à miel & encore plus les vers à soye; on tond les brebis, on fait force beurre & fromages, on remplit les vins, on châtre les veaux & on coupe dans les forêts de jeunes feüillages pour nourrir les bestiaux, sur-tout les chévres.

En *Juin* on continuë les labours & les femailles du mois précedent : on ébourgeonne & lie la vigne ; on foigne les vers à foye, on châtre les veaux, on fait provifion de beurre & de fromage, & on tond les brebis dans les païs froids : on donne le deuxiéme labour aux Jacheres ; on charie les fumiers & la marne : on prépare & on nettoye l'aire de la grange, ou on la fait dans les champs quand c'eft l'ufage du païs ; on châtre les mouches à miel & on tient leurs ruches bien nettes ; on fauche les prez & les vefces, on fane le foin, on recüeille les légumes qui font en maturité ; fur la fin du mois on commence à fcier les orges quarrez : En Italie on commence auffi à dépoüiller les fromens, du moins on fe munit & on fe prépare par tout pour la moiffon prochaine ; on bat du bled pour la femaille fuivante ; on dépoüille les cerifes, on amaffe les claies, on dreffe les parcs pour faire parquer les beftiaux.

En *Juillet* on acheve de biner les Jacheres, on porte les fumiers ; on dépoüille les orges de primeur, les navettes & colfas, les lins & les vers à foie ; on recolte les légumes d'Eté, on feme ceux d'Hyver : on donne le troifiéme labour à la vigne, on en ôte le chiendent & on en unit la terre pour que le Soleil ne brûle pas les racines ; on décharge les pommiers & les poiriers de fruits gâtez, ou qui les chargent trop, & on raffemble ceux que la chaleur ou le vent fait tomber pour en faire du cidre de primeur : on fait couvrir les vaches plus qu'en aucun autre temps ; on vifite de même fes troupeaux, fes beftiaux & fes pâturages pour voir fi tout va bien ; on court les foires de temps en temps, pour y vendre ou racheter des beftiaux, dont le commerce enrichit bien-tôt une maifon ; on vuide & nettoye les granges, on retient fes moiffonneurs ; on fe prépare à moiffonner & prefque toujours on moiffonne tous les grains jufqu'aux fromens ; dans les climats chauds on achete dès ce mois des béliers, pour faillir les brebis ; & en Italie fi-tôt après la moiffon on rechauffe les arbres qui font en plein-champ & qu'on avoit déchauffé au mois de Mars, pour que les grandes ardeurs qui furviennent vers la fin de la moiffon, n'en alterent point les racines.

En *Aouft* on acheve la moiffon, on arrache le chanvre ; on fait le verjus ; dans les païs froids on effeüille les feps de vignes tardifs pour les faire avancer, au lieu qu'on les ombrage dans les climats chauds de peur qu'ils ne deffechent. On commence à donner le troifiéme labour aux Jacheres, à battre le feigle pour la femaille qui approche, & à charier le fumier fur les terres : c'eft auffi le vrai temps de chercher les fources d'eau pour faire des puits, des fontaines, des pieces d'eau ou autre ufage ; parce que quand on trouve de l'eau alors, on eft fûr qu'il y en aura toute l'année : on fait la chaffe aux frelons qui volent, tourmentent & dérangent fort dans ce mois les mouches à miel. On met le feu dans les patis pour en confommer les ronces & les mauvaifes herbes. On loüe fon monde & on prépare les preffoirs, les caves, les tonneaux, les nourritures & tout ce qu'il faut pour la vendange.

En *Septembre* on acheve de dépouiller ce qui refte de grains & de chanvres, & de labourer les Jacheres ; on charie le fumier, on le repand fur les terres & on le retourne ; on fauche la deuxiéme herbe des prez ; on cueille les houblons, le fennevé, les pommes, les poires, les noix & autres fruits d'Automne ; on ramaffe les chaumes pour couvrir les étables & chauffer le

four dans les endroits où le bois eſt rare ; on commence à ſemer le ſeigle, le méteil & même le froment, on coupe les ris & les millets, on cueille & on façonne le paſtel & la garance ; & ſur la fin de ce mois, on fait ordinairement la vendange ; on répand du fumier de pigeon ou des feüilles de cyprès, & on laboure auſſi-tôt les terres ſujettes à exhaler une humeur ſalée qui fait mourir les bleds, comme font la plûpart des terres proches de la Mer en Italie. Dans les païs chauds on ſeme auſſi dans ce mois les pois, la veſce, le fenegré, la dragée, le panis, le millet & les haricots ; on caſſe les terres pour y ſemer le ſainfoin dans le temps, on fait de nouveaux prez, on raccommode les vieux, & on ſéme les lupins avant tous autres grains. On fait amas de cochons maigres pour les mettre à la glandée.

En *Octobre* on acheve la vendange & on façonne ſes vins ; on continuë la ſemaille des bleds, on recueille & on façonne le miel & la cire, on chaſſe les vieilles abeilles & on nettoye les Ruches : on acheve la récolte du ſafran qui commence ſur la fin de Septembre : on ramene les brebis la nuit à la bergerie dès le commencement de ce mois, ou pour mieux dire, dès que les nuits du climat où l'on êſt deviennent trop fraîches & trop longues pour ces troupeaux : on ſerre les orangers ; on ſeme les lupins, l'orge quarré, les poids & les févrolles. On fait le cidre & le raiſiné ; on fait des raiſins ſecs, des pruneaux, des pommes & des poires tapées : on fait les plants d'oliviers ; on déchauſſe ceux qui ſont en pied, parce qu'étant plantez ordinairement ſur des montagnes & expoſez au midi, ils ont beſoin de toute l'eau qu'on peut amaſſer ; on confit les olives blanches : ſur la fin de ce mois on commence à provigner la vigne & à la déchauſſer dans les endroits où il eſt d'uſage de le faire, ce qui s'appelle *rueller* : & ſur-tout on veille aux vins nouveaux. On commence à abattre les bois, & tirer la marne & à planter. En Italie & dans les autres païs chauds, depuis le dix juſqu'au vingt-trois Octobre, on ſeme le froment ras & barbu, même le lin qu'on ne ſeme en France qu'au Printemps.

En *Novembre* on continuë de faire les cidres, d'abattre les bois ; de planter, provigner & déchauſſer la vigne ; d'amaſſer les olives quand elles commencent à changer de couleur, & d'en faire les premieres huiles ; de planter les oliviers, tailler les autres & ſemer de nouveaux prez. On encave les vins ; on fait la récolte des chataignes & des marons, de la garance & des oziers : on acheve de ſerrer les fruits d'automne & d'hyver. On amaſſe du gland pour les cochons ; on ſerre les raves, on amaſſe de bonne heure & on fait ſécher le plus d'herbes qu'on peut pour le fourrage des beſtiaux. On charie les fumiers & la marne. On lie les vignes, on rapporte & on ſerre les échalas & les claies des parcs : on coupe les ſaules & les oſiers pour en faire des treilles, des ruches, des paniers & des corbeilles, & on caſſe ſes noix pour en faire de l'huile ; cet ouvrage s'appelle ordinairement la *Veillée* : on commence auſſi dès le mois de Novembre à tailler la vigne, on émonde les arbres, on remédie à leurs maladies quand ils en ont, & on coupe le bois à bâtir & à chauffer ; on nettoye les ruches avec de grandes plumes d'oyes, & on viſite la fruiterie & la ſerre pour voir ſi rien ne s'y gâte. Dans les païs chauds on commence dès ce mois à avoir des moutons, on donne le bouc aux chévres : & on ſeme le bled ras & barbu, l'orge, les féves & le lin ; au lieu que dans les païs temperez & froids, on ne ſeme tout cela qu'en Mars.

En *Décembre* on continuë à défricher les bois & à en couper, pour bâtir & se chauffer, on fume & on marne les terres; on bat le bled à la grange; on fait des échalas, des paniers de joncs & d'osiers, des rateaux, des manches, on aiguise les outils tranchans; on nettoye & on raccommode tous les harnois, charois & ustanciles du labourage; on tuë & on sale les cochons; on couvre de fumier le pied des arbres & les légumes qu'on veut garder au jardin jusqu'au Printemps; on visite souvent les terres pour voir & réparer le dégât des eaux, on les fait couler & courir dans les vieux prez, on étête les peupliers & les autres arbres qu'on veut faire repousser plus fortement au Printemps, on dresse des rets & des pieges, & on reprend les ouvrages de Janvier.

Article II.

Ustanciles du Labourage.

Notre Chef de famille s'étant fait ainsi le plan du travail annuel de la campagne, il faut maintenant lui mettre les armes à la main & en donner ici une liste, afin qu'on en connoisse l'usage & qu'on en fasse les provisions.

Comme la *Charuë* est le grand ouvrier du labourage, afin qu'il ne chome jamais, il en faut toujours avoir au moins deux composées chacune de deux roües & de son essieu, sur lequel est dressé le chevalet, autrement dit la scellette, où sont attachez le timon, le soc, le coutre, les oreilles & le manche de la charuë; il faut changer de soc le moins qu'on peut, & il doit être façonné & placé de sorte qu'il n'incommode point celui qui tient la queuë de la charuë, & ne l'empêche point de tracer les rayes droites & les sillons égaux: la queuë ou manche de la charuë doit être d'une longueur proportionnée au train & au harnois auquel elle est attachée, & y être posée avec jugement: sur-tout que l'oreille de la charuë soit placée, de maniere qu'elle renverse la terre commodément, afin que les bêtes de labour aïent moins de peine à tirer. Le coûtre qui est pour fendre la terre, doit être de bon gros fer non cassant, & point trop large pour qu'il ne se charge point de terre, & qu'il fatigue moins l'homme & les bêtes qui labourent. Il y a des charuës de plusieurs façons, même dans chaque canton & pour les differens labours de la même terre: il en faut avoir plusieurs de chaque sorte, pour n'en point manquer. Il y en a aussi qui n'ont point de rouës, mais seulement une perche sur laquelle on monte tout le train de derriere de la charuë; on se sert de ces sortes de charuës dans toute la Gascogne; mais elles ne sont propres que pour des bœufs de moïenne taille & dans les terres legeres; elles sont beaucoup plus pesantes & plus difficiles à manier que celles à rouës. Il y a aussi des charuës à bras dont on se sert pour labourer les petits jardins à force de bras, & ce n'est autre chose que trois morceaux de bois enchassez l'un dans l'autre, qui font les trois côtez d'une figure quarrée, dont le fer tranchant fait le quatriéme côté; ce fer est de deux pieds & demi de long sur quatre à cinq pouces de large, & on le pose un peu en biais afin qu'il morde plus aisément dans la terre.

Il faut des *Charettes* de differentes grandeurs, des petites pour charier le fumier, pour transporter les grains, les materiaux, les meubles & autres néceffitez de la Maison; il en faut de grandes pour les gerbes, le foin, le

chanvre & le lin, on les appelle charettes *rideleées* ou *gerbieres*, on les fait ordinairement plus étroites par le bas que par le haut, pour que les gerbes s'y rangent & s'y entassent mieux : on y fait aussi au bout une espece de charpente à queuë de paon plus large que les ridelles avec un moulinet derriere pour qu'il y tienne plus de gerbe ou de foin qu'on serre avec une corde qui passe par-dessus la charge d'un bout de la charette à l'autre. Souvent on en garnit le dessous d'une grosse toile, pour conserver le grain des gerbes qui se perdroit en les voiturant du champ à la grange.

On se sert aussi de *tombereaux* ou *belneaux* pour porter les fumiers & les materiaux : mais comme les tombereaux sont lourds & embarassans, ils sont moins d'usage que les charettes ; les bœufs sur-tout ne s'en accommodent point.

Les *Charts* ou *Chariots* sont de grandes charettes montées sur quatre rouës ; & les *Chartrains* ou *Haquets* ne servent qu'à porter les tonneaux, vins, huiles, cidres, bierre, &c.

Il faut que toutes ces voitures ayent de bons essieux, des rouës fortes & legeres ; que les bandages en soient puissans & bien cloüez, ce qu'on appelle des rouës bien embâtées ; que les chantes soient bien enclavées, les ridelles de bon bois ; & les coffres, quand elles sont à coffres ; de planches fortes, bien jointes & soutenuës en-dessous, pour mieux porter les terres, le fumier, le sable, les materiaux, les grains, &c. sans qu'elles fatiguent & sans que rien ne se perde : il y en a qu'on ne garnit que d'osier, d'autres avec des claïons. Dans les païs de montagnes on fait le derriere des charettes plus élevé que le devant pour soulager les bêtes de voiture. Il faut toujours avoir des rouës & des essieux de relais, pour que rien ne chome à la campagne.

La *Casse-motte* qui sert à briser les mottes des terres fortes, n'est qu'une espece de massuë de bois le plus dur qu'on peut trouver. La masse est grosse comme la cuisse, longue de deux pieds, garnie de cercles de fer & le manche a quatre piéds de long.

La *Herse* est néceſſaire au labourage pour ameublir & unir les terres ; c'est pourquoi il en faut avoir de grandeurs differentes. Elles doivent être de bois lourd, façonnées solidement, bien ferrées & garnies de bonnes dents longues de fer ou du moins de bois bien dur : on y attache ordinairement une pierre ou deux pour la rendre plus lourde, & pour briser toutes sortes de terres. Il y a des herses plus pesantes les unes que les autres ; il y en a qui ont des rouës sur le devant, & d'autres qui n'en ont point, les premieres sont plus commodes & plus d'usage. Les curieux veulent que la herse ait six pieds de long, que les dents soient à cinq pouces de distance les unes des autres, & qu'elles ayent quatre pouces de saillie hors du bois où elles sont plantées. Quand une herse est bien chargée & bien menée, ses dents entrent un bon doigt en terre, ce qui suffit pour bien unir le sol. On fait des herses sans dents ; ce n'est qu'un tissu d'osier ou des especes de claies assez épaisses, qui servent à applanir les terres semées en lin, encore faut-il que ce soit une terre sabloneuse & legere.

Il faut aussi dans une Basse-cour un ou deux cilindres pour refouler les lins ; les avoines & les légumes qu'on seme en pleine campagne ; deux ou trois civiéres, & autant de broüettes, pour qu'une ou deux personnes puissent transporter le fumier des Ecuries & Etables, les terres, pierres & mille autres choses de détail.

On a encore besoin à la campagne de *Rateaux* dont les uns seront à dents de fer, les autres de bois, pour amasser les foins dans les prez, les menues pailles dans la grange, nettoyer des allées, tirer les raisins de la cuve & les porter au pressoir, &c. De même des *Fourches* de plusieurs especes, les unes de bois pour faner le foin & répandre le fumier, les autres garnies de fer pour le charger; des *tire-fiens* pour le tirer; des *échardonnoirs* qui ne sont souvent que des pinces de bois avec lesquels on arrache les chardons; des *sarcloirs*, qui sont des petits fers tranchans en dedans, faits en rond ou à angle & montez sur un long manche pour couper les herbes par le pied: des *forces* pour tondre les moutons; des *houës*, des *pics*, des *péles*, des *bêches*, des *pioches & piochons* de plusieurs façons; des *échelles* de toutes grandeurs; un ou deux *croissans* pour tondre les hayes & pour le jardin; des *fleaux*, des *vans*, & des *cribles*, des *faux* pour les foins & avoines, des *faucilles* pour les bleds: des *cognées*, des haches & des serpes de toutes grandeurs, même un *goujat* qui est une espece de grande serpe de deux pieds de long recourbée par le bout & emmanchée de bois avec une virole; des marteaux, maillets, tenailles & scies; des ville-brequins, des tarrieres & des vrilles de grosseurs differentes; une *petite-enclume* pour battre les faux; une *pince* qui est un levier de fer aiguisé d'un bout en biseau dont les Paveurs se servent pour détacher les pavez, les Laboureurs pour ficher en terre des saules ou des pieux pour faire une haie, & les Vignerons pour planter la vigne: un *Cric* pour lever les grands fardeaux; une *Broye* autrement dit *machoire* ou *maque* pour broyer le chanvre, & plusieurs *Dréges* & *Serans* pour peigner le chanvre & le lin: des claies tant de pleyons que de bois de quartier, pour faire des parcs, clore des herbages, &c.

Explication de la Planche ici à côté.

1. *Charette simple.*
2. *Grande charette, à ridelles épatées, & à queuë.*
3. *Charuë.*
4. *Cylindre de bois, pour casser & unir la terre, refouler les avoines, &c.*
5. *Casse-motte.*
6. *Tombereau.*
7. *Civiére.*
8. *Broüette.*
9. *Béche.*
10. *Pioches.*
11. *Houë.*
12. *Hoïau.*
13. *Pic, pour piquer le tuf, les terres dures, arracher des pierres, &c.*
14. *Herse.*
15. *Faux.*
16. *Petite enclume pour battre le fer de la Faux.*
17. *Faucille.*
18. *Rateau.*
19. *Fleau.*
20. *Van.*
21. *Vannette pour époudrer l'avoine des Chevaux.*
22. *Crible à main.*
23. *Crible à pieds.*
24. *Scie.*
25. *Fourche à dents de fer.*
26. *Tire-fien.*
27. *Fourche de bois, pour répandre le fumier, fanner le foin, &c.*
28. *Echelle simple.*
29. *Echelle double.*
30. *Pelle de bois.*

31. *Mar-*



Non oderis laboriosa opera, et Rusticationem Creatam ab Altissimo Ecli 7. 16.

31. *Marteau.*
32. *Maillet.*
33. *Tenaille.*
34. *Villebrequin.*
35. *Tariere.*
36. *Vrille.*
37. *Serpes.*
38. *Hache.*
39. *Cognée.*
40. *Echardonnoir* ou *Sarcloir.*
41. *Echenilloir.*
42. *Pince de fer, pour lever des pavez, faire des trous à planter vignes, saux, &c.*
43. *Ciseau pour tondre les hayes, &c.*
44. *Instrument pour ôter des arbres la mousse, le gui, les chancres, le bois mort ou inutile, &c.*
45. *Forces pour tondre les Moutons.*

On fait ou on raccommode la plûpart de tous ces ustênciles à la maison pendant l'hyver; & quand on en achete ou qu'on en fait de neufs, il faut tout d'un coup bien faire les choses & n'avoir que du bon, quoiqu'il coûte plus cher; il y a de l'épargne, sur-tout à la campagne, où on n'est pas à portée d'en avoir de nouveaux aussi-tôt que les mauvais manquent.

ARTICLE III.

Présages de l'Agriculture.

Notre Econome étant instruit & muni comme on vient de le dire dans les deux Articles précedens, avant que de mettre la main à l'œuvre, doit encore sçavoir le pronostic des temps, des saisons & des années, & prévoir autant que faire se peut, les pluyes, les vents, les sécheresses, les fertilitez ou les chertez, pour régler là-dessus ses ouvrages & son commerce. Je sçai que les Astrologues, les Géométres & les esprits forts ont peu de foi pour ces sortes de présages; mais les Faiseurs d'Almanachs en meritent encore moins. D'ailleurs il ne s'agit pas ici d'une certitude phisique de ce qui arrivera; & puisque c'est ici le théatre de l'Agriculture, je n'ai pas pû y taire les signes que les Laboureurs tirent du fond même de l'Agriculture, pour prévoir les changemens de temps : comme ils ne les prédisent que sur le cours ordinaire de la nature qui leur est familiere, ou sur l'instinct des bêtes qui ne suivent qu'elle; il ne faut ni négliger leurs conjectures naturelles, ni les décrier, puisqu'elles les rendent plus habiles, & qu'ils rencontrent plus juste que les Maîtres de l'Art, comme l'expérience nous le fait voir tous les jours.

Présages de pluie.

Par les Astres : quand le *Soleil* se leve dans des nuages qui le cachent tout-à-fait ou à moitié; quand il paroît taché, ou qu'il est rouge, bleu ou chargé de plusieurs couleurs; qu'il est environné de longues raies; ou qu'il est dès-lors plus âpre qu'à l'ordinaire, ce sont signes de pluye dans la journée : de même lorsque dans son cours il paroît pâle ou noir & obscur, ou petit & rond comme une boule, environné de cercles sombres, caché dans un nuage jaune ou roussâtre, ou qu'en se couchant il est plus âpre qu'à l'ordinaire, qu'il pousse de longs rayons ou qu'il demeure dans une nuée noire; quand en se levant il a été environné de nuages rougés, c'est de la pluye pour le

lendemain ; & si en se couchant il y a à sa gauche une petite nuée, ou s'il se cache dans des nuages blanchâtres, pommelez & dilatez comme des toisons, il pleuvera dans peu de jours.

La *Lune* qui se renouvelle quand le temps change, qui ne paroît point le quatriéme jour, ou qui a les cornes sombres dans son commencement ; quand elle est pâle, obscure ou noire, ou blême, livide & verdâtre, principalement le troisiéme jour ou au commencement du quartier ; quand elle est cernée ou embroüillée dans son plein, marque la pluye. On prétend aussi que le trois, le quatre & le cinquiéme jour de la Lune, influent sur tout le reste du mois ; & que quand la corne haute du Croissant est plus obscure que la basse, il pleuvera en décours ; au lieu que la pluye viendra au premier quartier, si la corne basse est la plus sombre ; & en pleine Lune, si le milieu du Croissant est le plus noir.

C'est encore un signe de pluye, quand les autres planettes sont environnées d'un cerne ; & de quelque averse d'eau, quand les étoilles ne brillent point, ou paroissent cernées ou nébuleuses, quoique le Ciel soit clair ; de même alors qu'il fait plus chaud qu'il ne doit ; que le temps est pommelé, que des nuées blanches vont à l'Orient, ou des nuages noires ou roussâtres contre le vent ; qu'on voit l'Arc-en-ciel sur les eaux, ou qu'il paroît double ; s'il éclaire en tems serain & que les éclairs soient bien plus frequens que les coups de tonnerre, s'il tonne en plein midi, qu'on voye quelques nuées errer au haut des montagnes, & qu'après la pluye il s'éleve un vent aigu & froid.

De même encore si on se trouve las & assoupi, sans autre cause que la pesanteur de l'air ; si l'on ressent des douleurs aux jointures, des rhumatismes, des cors aux pieds ou des douleurs aux parties qu'on a eu rompuës : si les oyseaux aquatiques se lavent continuellement, si la Corneille se baigne ou crie le soir, si le Corbeau croasse ou bat des aîles, si les Oyes crient & volent plus que de coutume ; si les abeilles n'osent s'éloigner, si les Vers sortent de terre, si les fourmis s'agitent & emportent leurs œufs ; si les oyseaux de riviere battent des aîles, crient & voltigent sur l'eau ; si les grenoüilles croassent par bandes & plus qu'à l'ordinaire ; si les poules se mettent à couvrir leurs poussins sous leurs aîles ou à grater la terre & se battre ; si les Pigeons s'élevent en l'air précipitament, s'ils rentrent tard au Colombier, ou s'ils n'en sortent point ; si les hirondelles volent bas & crient sur les eaux ; si les Cochons folâtrent & brisent tout , si les chats s'épluchent, si le Heron voltige tout triste ; si les bœufs mangent plus que de coûtume, se couchent sur le côté tournez au midi & léchent leurs ongles ; si les Vaches béent en l'air, si les Anes braient plus que de coûtume, ou s'ils secoüent les oreilles, se roidissent la queuë, & se veautrent ; si les Cocqs chantent extraordinairement, principalement le soir quand ils sont juchez (le chant du Cocq à des heures extraordinaires marque toujours un changement de temps) si le sel devient humide, si les Retraits puent plus que de coûtume ; si les Loups heurlent & s'approchent des maisons ; si les Araignées tombent sans vent ; si les Chiens se veautrent ; si les Mouches, les Puces & les Punaises mordent plus fort que de coûtume ; si le son des Cloches est plus perçant, si les gruës quittent les vallées, s'élevent sur les hauteurs, & s'en vont de bonne heure ; si le feu paroît bleu, s'il souffle de lui-même, s'il n'éclaire pas & se couvre de ses cendres, si les charbons pétillent

& étincellent, & que la fumée n'aille pas droit, s'il s'attache des charbons dessous le pot au feu; si la lampe ou la chandelle a peine à s'allumer, si elle noircit en brûlant, se charge de champignons & petille, ou que la fumée soit épaisse; si les feuilles du trefle & les aiguillons du chardon à Bonnetier quoique cueilli & mis au sec dans la maison se resserrent, si la suie des cheminées tombe par flocons; ce sont là tous signes d'orage & de pluye, principalement quand les goûtes d'eau sont blanchâtres & font de grandes bulles, que la pluye commence doucement & par goûtes fines, ou que celle qui tombe tout d'un coup sans vent est aussi-tôt imbibée en terre, & que celle des étangs est plus chaude que de coûtume.

Présages de beau temps.

Quand le Soleil se leve sans tache, sans rayons rompus, & sans être plus grand qu'à l'ordinaire, qu'il s'éleve dans un petit broüillard qui s'évanoüit, & dans un cercle qui se dissipe également; qu'il se couche clair & net au milieu de quelques petits nuages rougeâtres détachez les uns des autres. Quand la Lune est claire en se levant, ou que le cercle qui l'environne souvent alors, & qu'on appelle le *Halo*, se dissipe; quand elle se renouvelle en temps serain, que son Croissant est sans tache, que le troisiéme jour sa lumiere est petite mais vive, & qu'elle est brillante & sans nuage le quatriéme jour & dans son plain, c'est du beau temps pour tout le reste de son mois. Quand les étoilles sont brillantes & sans tache; le temps rouge le soir & blanc le matin, sur-tout après la pluye; que le Ciel se découvre du côté opposé au vent; quand les nuées qu'on voit quelquefois paroître en forme de plumace ou de rameaux de palme, qui font comme un chapeau dont elles couvrent le haut des montagnes, se dissipent; si sur le soir on voit quelques éclairs sans tonnere ni nuages; si la Voie de Lait, qu'on appelle le chemin saint Jacques, est claire & luisante; si au point du jour le Ciel est bordé aux extrêmitez de l'horison, d'un cercle blanc ou doré; s'il y a eû beaucoup de rosée & que le Soleil soit serain, on peut compter sur un beau jour. De même quand le hibou se montre le soir & chante toute la nuit, que les mouches s'assemblent & se joüent au Soleil couchant, ou que les chauve-souris sortent de leurs trous, que les corneilles crient le matin, que les gruës volent haut, les canards s'écartent de l'eau & que l'épervier fait la chasse aux alloüettes. Une éclipse ne manque aussi jamais d'amener du beau temps.

Présages de vent.

Si le Soleil en se couchant paroît rouge dans des nuages ou des cercles rougeâtres, plus grand que de coutume, & qu'il ait été couleur de pourpre long-temps auparavant; si la Lune est de même, sur-tout en croissant; si les étoiles volent, ou si elles paroissent plus grosses & plus brillantes qu'à l'ordinaire; si les nuës montent en haut & s'assemblent, ou si elles forment comme des troupeaux de brebis; s'il tonne le matin ou sans éclairs; si les forêts & les montagnes brüissent, & que les moineaux piaillent plus qu'à l'ordinaire; si les canards étendent leurs aîles souvent & long-temps; si le son des cloches paroît intermittant à l'oreille, & si le feu étincelle, craque & vente, ce sont toutes marques de grand vent.

Préſages de tonnere & tempête.

On doit les craindre, quand en Eté ou au commencement de l'Automne, le Soleil eſt beaucoup plus chaud que de coutume en ſe levant & en ſe couchant; quand on voit en l'air une nuëe épaiſſe & profonde, quelques météores errans ou dérangez, ou l'arc-en-ciel au Couchant en même temps que le Soleil s'y couche, & que le vent d'Oueſt ſouffle.

Préſages de neige & de grêle.

Quand en Hyver les nuées obſcures blanchiſſent, principalement quand le vent de Bize ſouffle; quand le Soleil ou la Lune ont pluſieurs cercles pâles & rougeâtres; quand l'air, de froid & vif qu'il étoit, s'épaiſſit & s'adoucit tout d'un coup, ou qu'il fait un froid ſec ſans gelée, tout cela annonce la neige; de même que quand en Automne ou au Printemps, les nuées noires blanchiſſent, ou qu'il s'en fait un mélange de noires & de blanchâtres, pendant qu'il paroît pluſieurs ſignes de pluye, la grêle eſt prête à tomber.

Préſages de l'Hyver, de l'Eté & des changemens de ſaiſon.

Quand il y a abondance de glands, quand les moutons paiſſent en Automne par troupeaux: que les cochons foüillent la terre en pâturant, la tête tournée le plus ſouvent du côté de la Bize: ou quand les brebis qui ont déja eu le mâle le recherchent encore: ce ſont autant de marques que l'Hyver prochain ſera rude & long, de même que l'Eté ſera bien chaud quand on voit les béliers & les vieilles brebis s'accoupler au Printemps.

L'Hyver approche lorſque les canards quittent volontiers l'eau, que le roſſignol domeſtique chante fort, que les gruës s'aſſemblent & s'en retournent, que les oyes s'entrebattent & crient pour le manger, les moineaux piaillent le matin: il va faire bien froid quand on voit les oyſeaux aquatiques ſe retirer dans les grandes rivieres, les moineaux chercher les buiſſons ou les maiſons, quand la neige & la grêle ſont fines, les étoiles extraordinairement brillantes, la flamme vive & le charbon ardent: lorſque le linge ſe roïdit; que ce qui a coutume d'être moëte, eſt ſec; que les goûtes d'eau tombent lentement des toits, & que les extrêmitez du corps deviennent tout d'un coup froides, ce ſont des preuves qu'il fait déja froid, & qu'il ſera long; au contraire le Printemps recommence, quand on ſent le zephir ſouffler doux, quand on voit les hirondelles revenir, & la gorge des canards blanchir ſur la fin de l'Hyver.

Sçavoir ſi l'année ſera hâtive ou tardive.

On croit communément que l'année ſera hâtive, quand il pleut après la vendange, dans le commencement d'Octobre; qu'elle ſera moyenne, quand il pleut à la fin de ce mois; & tardive, quand les pluyes ne viennent qu'au commencement de Novembre: ce qu'il y a de certain, c'eſt que quand l'année a été ſéche & qu'il y a apparence de beaucoup de pluyes ſur la fin de l'année, il faut ſemer le bled plus dru, parce qu'il y a lieu de craindre que les pluyes n'en faſſent beaucoup gâter en terre.

Préſages de fertilité & de ſterilité.

Nos Anciens ouvroient en Automne un certain fruit de chêne qu'on appelle Noix-de-gale ; & ils comptoient que l'année ſuivante ſeroit bonne, quand ils trouvoient une mouche dans la noix ; au contraire ils ne s'attendoient qu'à la ſtérilité, quand ils y trouvoient une araignée : à preſent on eſpere aſſez quand on a vû un Automne ſerain, de la neige dans la ſaiſon, un Printemps médiocrement chaud, point trop de fruits ni de poiſſons, le genêt bien fleuri, & plus de fleurs au noyer que de feuilles : au lieu qu'on craint que les grains ne manquent, quand les gelées & les roſées viennent hors de ſaiſon, quand le Printemps ou l'Eté ſont trop humides, l'air & la terre abondans en araignées, en vers, ſauterelles & autres inſectes, & quand il y a extraordinairement de féves, de fruits & de poiſſon. On eſt revenu de la frayeur que cauſoient les éclipſes ; celles de Soleil, qui ſe font quand les bleds ſont en fleurs, nuiſent pourtant à la force des épys qui reſtent peu garnis de grains, parce que les fleurs n'ont point eu toutes les influences ordinaires du Soleil.

Bien des gens croient encore que l'année ſera mal-ſaine, quand la fin du Printemps & l'Eté ſont extraordinairement pluvieux ou chauds, ou quand le vent du Midi y regne ſans pluye ; ou encore quand l'Automne & l'Hyver ſont très bruineux & fort peu pluvieux, & qu'il y a quelque grande mortalité de brebis, beaucoup d'oyſeaux qu'on trouve morts, & un grand nombre de grenoüilles, de cloportes, de vers, taupes, lézards & ſerpens.

Aux Curieux.

L'on a perfectionné de nos jours une maniere de connoître les temps, bien plus aiſée & bien plus sûre ; & il eſt peu de perſonnes de goût qui n'ait à preſent chez ſoi un Thermométre, un Barométre & un Hygrométre : ces trois inſtrumens de Mécanique, qui ne coûtent pas une piſtole chaque, ſont les oracles du beau & du mauvais temps : le premier marque les dégrez du chaud & du froid ; le deuxiéme fait voir la peſanteur & la légereté de l'air ; & le troiſiéme en fait connoitre la ſéchereſſe ou l'humidité. Par-là, ſans le moindre ſoin, on connoît chez ſoi au doigt & à l'œil l'état & les variations du temps ; & il n'y a rien de plus curieux, de plus commode & de plus utile pour les opérations de l'Agriculture & du Jardinage.

CHAPITRE VII.

Des Fumiers & autres Amendements.

AMENDER une terre ; c'eſt la rendre meilleure par le ſecours des corps étrangers qu'on y mêle : & on l'amende, ou pour en corriger les défauts, comme quand elle eſt trop humide ou trop chaude, trop forte ou trop légere ; ou pour rétablir celle qui eſt uſée ou qui s'uſe.

On peut rendre un fond de terre meilleure qu'il n'eſt, en le laiſſant repoſer, ou en l'employant à une autre ſorte de production. C'eſt ainſi qu'on

laiſſe repoſer les terres à grains, ordinairement de trois années une, ou ſeulement la cinquiéme année, ou alternativement d'année en année, ſuivant que le fond eſt plus ou moins gras. C'eſt dans la même vûë qu'on leur fait porter des fruits plus aiſez à nourrir, ou pour leſquels la terre eſt abſolument neuve, quoiqu'elle ſoit uſée pour d'autres productions ; comme une terre à bled qui commence à ſe rétablir quand elle n'a que de la veſce à produire ; ou un bois qui fera merveille ſi on le met en grains, quoiqu'il n'ait plus aſſez de ſubſtance pour toutes les plantes dont il étoit couvert. Mais quoique le repos ou le changement d'uſage d'une terre, la rende meilleure, l'un ni l'autre ne ſont pourtant pas compris dans ce qu'on appelle *Amendemens* : car pour amender une terre, il faut, comme je l'ai dit ci-deſſus, y mêler quelque matiere étrangere, qui engraiſſe, ameubliſſe, échauffe, rafraichiſſe ou vivifie le fond avec lequel on l'incorpore.

Celui qui connoît la qualité de ſa terre, jugera aiſément de quel amendement elle a beſoin. Car comme les défauts ne ſe peuvent corriger que par leurs contraires, il doit conclure qu'il faut à ſa terre des engrais humectans ſi elle eſt trop féche, qu'il la faut rafraichir ſi elle eſt trop chaude, ou l'échauffer & la deſſécher ſi elle eſt trop froide & trop humide.

Il y a deux défauts géneraux dans les terres ; le premier eſt d'avoir trop d'humidité, & elle eſt ordinairement accompagnée de froid & d'une grande péſanteur ; le ſecond eſt d'avoir trop de ſéchereſſe, qui ne va point ſans une exceſſive legereté, & ſans beaucoup de diſpoſition à être brûlante. Il faut donc oppoſer deux remédes différens à ces deux défauts oppoſez. Auſſi voyons-nous que les amendemens qu'on employe dans les terres, ſont les uns gras & rafraichiſſans, comme les fumiers de bœufs, de vaches & de pourceaux, les curures des mares, &c. les autres ſont chauds & legers, comme les fumiers de pigeon, de mouton, de cheval, de mulet & de poule, la marne, &c. Il faut des amendemens chauds aux terres humides, froides & péſantes, pour les rendre plus légeres & plus meubles ; & il en faut de gras & rafraichiſſans dans les terres maigres, féches & legeres pour les rendre plus graſſes & plus ſubſtancielles, & pour empêcher que les hâles du Printemps & les chaleurs de l'Eté ne les alterent.

Il y a quelquefois de la peine & du coût à avoir de bons amendemens, ſur-tout en certains païs : c'eſt pourtant à quoi on doit s'appliquer principalement, car il faut bien réparer les ſels que la terre perd dans les vegetations : on verra par le détail qui va ſuivre, qu'il n'y a point d'endroits où, avec un peu de ſoin, on ne puiſſe avoir beaucoup & de bons amendemens.

Des Fumiers.

Le fumier eſt le plus ordinaire des amendemens.

Le fumier de *Vache*, qui eſt le plus commun de tous, eſt auſſi le meilleur quand il eſt bien pourri, parce que comme il eſt le plus gras & rafraichiſſant, il corrige davantage le défaut le plus ordinaire des terres, qui eſt d'être féches & maigres. Il ſe conſerve long-temps dans la terre ; & comme il n'a pas trop de chaleur, il le faut porter & l'enterrer avant l'hyver, qui eſt la meilleure ſaiſon pour fumer, comme nous le dirons ci-après. Le

fumier de vache s'employe principalement pour les terres féches & fablonneufes : & il eft bon de ne l'y mêler que par un temps fombre & humide, pour que les fels du fumier & le peu d'humidité de la terre fur laquelle on le répand, fe diffipe moins.

Le fumier de *Mouton* eft auffi très gras ; & comme il a plus de fel & de chaleur que celui de vache, il eft plus propre pour les terres froides ou maigres ; il faut s'en fervir & l'enterrer au mois de Novembre avant le fort de l'Hyver.

Le fumier de cheval eft le pere de la fécondité des terres labourables ; & on ne fçauroit en avoir trop. Il eft pourtant moins gras que les précedens ; mais il eft chaud & plein de fels. Auffi n'eft-il pas propre aux arbres, qui ont toujours plus befoin de graiffe & de nourriture que de chaleur : c'eft pourquoi on l'employe plus ordinairement dans les potagers, pour échauffer la terre & y élever des herbes de bonne heure. Par cette même raifon il eft très-bon dans les terres fortes, froides ou humides, parce qu'il les defféche, les échauffe & les ameublit. On peut néanmoins s'en fervir partout lorfqu'il eft bien confommé, ou qu'il eft mêlé avec d'autres fumiers, & enfin lorfqu'il a perdu fa chaleur. On doit le répandre de bonne heure, & l'enterrer avant la fin de l'Hyver, afin que toute fa chaleur foit diffipée avant le Printemps : fi l'on attendoit à l'employer après l'Hyver, il pourroit trop échauffer & même brûler les racines des arbres ou les grains.

Les fumiers de *Mulet* & d'*Ane* ont, dans un degré inférieur, les mêmes qualitez que celui de cheval ; ainfi il faut en ufer de même.

Celui de *Chévre* eft à peu-près comme celui de mouton.

Le fumier de *Porc* eft le plus froid de tous & n'a prefque point de fubftance ni de fels ; c'eft pourquoi à moins qu'on ne le mêle avec d'autres, il n'eft bon tout feul qu'à bien peu de chofes. Il eft pourtant le meilleur pour les terres brûlantes ; & comme les arbres ne jauniffent ordinairement que par trop de fécherefle, il eft très-propre pour les faire reverdir : il faut l'enterrer auffi-tôt qu'on le répand fur la terre. Plufieurs perfonnes ont pourtant écrit que la fiente de cochon eft très-chaude ; & que fi on ne s'en fert pas ordinairement en fumier, c'eft parce qu'elle eft trop brûlante & trop puante : mais il n'y a qu'à la laiffer long-temps évaporer au grand air & à la pluie, & la mêler avec d'autres fumiers pour l'employer avec fuccès.

Le fumier de *Pigeon* eft le plus chaud de tous : fi on l'employoit tout frais, il brûleroit les femences & les arbres. C'eft pourquoi on le mêle avec d'autres moins brûlans, ou on attend qu'il ait jetté tout fon feu. Quand fa chaleur eft éteinte, il fait merveille dans les chenevieres, dans les prez & terres humides ; il détruit le chiendent, & il eft fouverain pour donner une nouvelle vigueur aux arbres. Il perd fa force & fe confomme dans terre en deux années. On doit l'étendre au commencement de l'Hyver, & ne l'enterrer qu'au Printemps, à caufe de fa grande chaleur : on peut pourtant en faire porter de tout frais au fortir du Colombier, au pied des vieux arbres pour les renouveller, mais il l'y faut répandre dès le mois de Novembre, de deux pouces d'épaiffeur feulement, prendre garde de ne l'approcher qu'à un pied près de la tige, & ne l'enterrer qu'au Printemps, afin qu'il reçoive toutes les pluies & les neiges de l'Hyver. Il y a des païs où fans

tant de façons on le ſeme pêle-mêle avec le bled, après néanmoins qu'on lui a laiſſé jetter tout ſon feu, & le bled y fait des merveilles.

Le fumier de *Poules* & autres *Volailles*, approche du précédent ; mais il ne faut ni l'employer ſeul, ni en mettre beaucoup, parce qu'il eſt plein de Puſſerons qui perdent les grains quand ils commencent à pouſſer.

Les excrémens des Animaux *Aquatiques* ne ſont bons à rien ; la froideur de leur conſtitution donne à leur fiente une ſterilité qu'elle porte par-tout où on la met.

Les excrémens de Lapins, qu'on pourroit tirer des garennes & clapiers, ne ſont bons qu'à mêler avec d'autres fumiers.

Les bons Fermiers cueüillent des fumiers de tous côtez. Ils prennent à louage, des dixmes, des champarts, & ils aiment les pâturages, principalement pour que les beſtiaux qu'ils en nourriſſent leur faſſent beaucoup de fumiers ; par-là les moindres terres ſont fécondes en leurs mains. C'eſt auſſi pourquoi dans les années où les pailles & fourages ſont abondans & ne ſe vendent point, ils les employent à nourrir plus grand nombre de beſtiaux, qui leur font en même temps plus de fumiers. Comme ce ſujet eſt important pour l'agriculture, voyez ce qui vient d'être dit des pailles, fourages & fumiers, ſur la fin du Chapitre IV. cy-deſſus, & ce qui en ſera encore dit au Chapitre des bleds ſur la fin de l'Article de la moiſſon.

Fumage.

On ne doit point employer de fumier qu'il ne ſoit aſſez fait, c'eſt-à-dire que la paille ne ſoit corrompuë par la fiente & l'urine des beſtiaux, pour qu'elle ſoit bien impregnée des ſels qui ſont ſa fécondité : car la paille ſeule, fut-elle à demie pourrie, ne fait pas de bon fumier, & les excrémens des Animaux tous ſeuls ne ſont pas ſi bons, & ne fourniroient pas aſſez.

Quand on tire le fumier des écuries & étables, il ne faut pas le mettre indifferemment dans le premier endroit qui ſe trouve, tantôt haut, tantôt bas ; les pluies qui ſurviennent font couler hors du tas une certaine teinture qui eſt la ſaumure du fumier, enſorte qu'elles entraînent avec elles la meilleure partie de ſa ſubſtance & de ſes ſels : il ne faut donc le mettre que dans quelque foſſe creuſe au milieu, dont le fond ſera pavé ou de terre glaiſe, pour que les eaux n'y faſſent point de tort, & que tout le tas conſerve ſes ſels, & ſe perfectionne dans la foſſe. Car ce n'eſt pas la groſſe ſubſtance du fumier qui fertiliſe, de même que ce n'eſt point la groſſe ſubſtance de la cendre qui décraſſe le linge de la leſſive ; c'eſt le ſel inviſible qui eſt dans le fumier & dans la cendre ; ce ſel ſe mariant avec les eaux qui le moüillent, deſcend avec elles par-tout où leur peſanteur les porte : c'eſt auſſi pourquoi il ne faut jamais, comme nous le dirons ci-après, enterrer le fumier bien avant en terre. Par la même raiſon, il y a bien des gens qui ne veulent pas qu'on laiſſe le fumier expoſé aux pluies dans la baſſe-cour, parce que ſelon eux, quelque ferme & concave que ſoit la foſſe à fumier, celui qui eſt au-deſſus eſt tellement diſſous par les pluies, que ce n'eſt plus qu'une apparence de fumier ſans ſubſtance : pour le conſerver tout entier dans une force égale, on le met à couvert ſous des eſpeces de hangards ou toits qu'on dreſſe dans la baſſe-cour ſur des pilliers avec quelques

claies ou quelques perches qu'on couvre de chaume, & de là on le tranſporte ſur le champ quand il eſt temps de l'enſemencer.

Quand on n'a point differentes natures de terres à faire valoir à la fois, comme des bois, des prez, des vignes & des terres à grains, il eſt aſſez ordinaire de confondre & mêler dans la baſſe-cour tous les fumiers qu'on y peut raſſembler ; mais il eſt bon d'en ſéparer les eſpeces, quand on a differentes natures de terres, pour donner à chacune le fumier qui lui conviendra.

Il faut auſſi laiſſer repoſer quelque temps le fumier dans la baſſe-cour, pour qu'il ſe conſomme & que les pluies en adouciſſent les ſels ; mais il perd de ſa force, quand il paſſe un an : encore cela n'eſt-il bon que pour les fumiers de gros beſtiaux ; car ceux de Pigeons & de volailles, même celui de mouton, quoiqu'ils ſoient tous fort chauds, & qu'il faille par conſéquent les laiſſer repoſer & éventer avant de les employer, ne pourroient cependant pas conſerver leur force ſi long-temps.

Il ne faut pas non plus aller répandre ſur les terres du fumier tout chaud ſortant de l'écurie ou de l'étable ; parce qu'il eſt trop brulant pour les ſemences : & il eſt toûjours mêlé de beaucoup de grains qui tombent des auges ou qui reſtent parmi les fourages, & ces grains croiſſans tout d'un coup offuſqueroient la ſemence & le champ. Cela n'empêche pourtant pas que dans une terre maigre on ne mette plûtôt du fumier tout chaud, que du vieux, pour l'animer plus puiſſamment.

Le temps propre pour fumer les terres, ſont les cinq mois de l'année les plus humides, c'eſt-à-dire depuis le commencement de Novembre juſqu'à la fin de Mars, parce que les fumiers ayant beſoin d'être conſommez dans le ſein de la terre, afin que les ſels qu'ils contiennent ſe diſſolvent & la pénétrent, il n'y a que les pluies abondantes de l'Automne & de l'Hyver qui achevent de pourir le fumier, & qui en répandent la ſubſtance & le ſel dans les endroits d'où les plantes tirent leur nourriture.

Mais comme l'Economie du ménage des champs, conſiſte à faire toujours le plus utile & le plus aiſé par préference à ce qui l'eſt moins ; on charie le fumier ſur les terres labourables, dans les deux ſaiſons où on eſt dès-occupé, c'eſt-à-dire, en Hyver & vers la S. Jean-Baptiſte, qui ſont les temps où on ſe trouve dégagé, tant gens que beſtiaux, de tous autres ouvrages gros ou preſſez, tels que peuvent être les labours, ſémailles, récoltes & autres.

Ainſi dans les temps libres, ſavoir l'Eté, devant & quelquefois après la récolte ; & l'Hyver, avant ou après la ſémaille des bleds on ſe met à charier le fumier ſur les terres en commençant par celles qui doivent être les premieres enſemencées : on l'y décharge de diſtance en diſtance par petits tas qu'on appelle *Fumereaux*, pour avoir plus de facilité à le répandre ; & on le répand ſur la terre avant de lui donner le dernier labour qui doit être ſuivi immédiatement de la ſémaille, pour que le fumier nouvellement répandu agiſſe avec plus de force : Enſorte qu'on fume en Eté & en Automne les terres qui doivent être chargées en bled ; & l'Hyver & au mois de Mars on fume celles qui ne doivent être enſemencées que dans cette ſaiſon.

Il y a pourtant des gens qui fument, dès avant le deuxiéme, ou même dès avant le premier labour, les Jacheres qu'ils deſtinent à porter du bled ;

& cela difent-ils, pour que le fumier étant confommé lorfqu'on fémera, la terre foit en état de mieux rapporter : mais le fumier ainfi répandu long-temps avant la fémence perd une partie de fes fels, en employe un autre à produire de méchantes herbes, fe diffipe par les labours qu'on donne enfuite, & agit toujours en bien ou en mal, en attendant la fémence ; au lieu que quand on fume au dernier labour, le fumier tout neuf agit auffi-tôt, pénétre & anime toute la terre, & fournit au grain une ample & fucculente nourriture. Bien entendu que ce n'eft pas du fumier de Mouton ou de Pigeon ; car à l'égard de ceux-là, il en faut toujours laiffer éteindre la chaleur, comme nous l'avons dit ci-deffus.

Il faut répandre le fumier le plutôt qu'on peut dès qu'il eft fur le champ ; le répandre également fur la fuperficie de la terre & l'y enterrer enfuite, de maniere qu'il ne paroiffe plus au dehors ; ce qui fe fait par un labour de fix à dix pouces de profondeur, & non plus avant, de peur de le mettre hors de la portée des racines des grains & plantes qu'on veut élever ; & ce répandage de fumier fe fait ainfi, afin qu'il s'en diffipe moins & que toute la terre foit également fumée.

Quand on n'a point pû fumer fon champ en temps convénable, on peut prendre du crotin de Chévre fec & pulverifé, & le répandre comme fi on fémoit du bled, puis le couvrir avec la herfe. Si on peut répandre le fumier par un temps fombre & qui foit fuivi d'une pluie, le fumage en fera meilleur, parce que l'engrais fe fera bien moins évaporé, & la pluie en le confommant avancera fort la difperfion des fels de fécondité.

Avant que de fumer un fond, ce n'eft pas affez de confiderer la qualité du fumier qu'on y met, il en faut examiner la quantité. Il eft vrai qu'en général fi la terre qu'on veut amender eft féche ou fablonneufe, on y doit employer les fumiers les plus gras, comme font ceux de Vaches, de Chevaux, de Mulets ; au contraire fi la terre eft forte & pefante, il lui faut des fumiers chauds & legers, comme le font le crotin de Mouton & ce qu'on tire des colombiers & des lieux où on nourrit la volaille : mais il faut proportionner la quantité du fumier à la force ou aux befoins de la terre, de même qu'il faut confulter la qualité du Sol, pour fçavoir quel engrais on y doit mettre. La quantité du fumier ne doit être ni trop petite ni exceffive ; l'excès eft dangereux, de même que le fecours eft prefque inutile quand il n'y en a pas affez, fur-tout dans les terres maigres : enforte que tout le fecret confifte à trouver le point qui doit amander & échauffer la terre fans la rendre brûlante : l'excès eft pourtant plus à craindre pour les Jardins fruitiers que pour les terres de plein champ, ou même pour les Jardins potagers. Il vaut mieux fumer plus fouvent une terre que de la fumer trop à la fois. Il faut plus de fumier aux terres humides qu'aux autres, & il n'en faut prefque point aux bonnes terres. Un favant Auteur a dit qu'il faut dix-huit tombereaux pour un arpent de terre en pleine campagne, & qu'il en faut vingt-quatre quand il eft fur une coline ou fur une montagne, parce que les terres des Plaines ont plus de fubftance & profitent des pluies & des inondations qui ne font qu'entraîner les engrais & la fubftance des lieux plus élevez.

Gardez-vous bien de mettre le fumier trop avant dans la terre, parce que les humiditez qui diffolvent les fels, les emporteroient avec elles dans des

endroits trop bas, pour que les racines puſſent y pénétrer; enſorte que le fumier deviendroit abſolument inutile : il faut donc le mettre à la ſuperficie de la terre, ſur-tout en fait des terres labourables, pour qu'il ſe répande par tout où peuvent aller les racines des grains & vignes qui pénétrent encore bien moins que les vrais plants : faire autrement ce ſeroit tomber dans l'abſurdité d'une blanchiſſeuſe qui mettroit ſes cendres au fond du cuvier, au lieu de les répandre au-deſſus du linge qu'elle veut décraſſer.

Enfin une derniere obſervation qu'on ne doit jamais perdre de vûë, eſt que la perfection de l'art de fumer les terres conſiſte à employer le fumier, de maniere qu'il rende la terre graſſe & principalement meuble, c'eſt-à-dire ſuſceptible du benefice des roſées & de la pluie & facile à pénetrer par le ſuc nourricier & par les grains & plantes qui y croiſſent.

Les Curieux prétendent qu'il ne faut point mettre de fumiers aux arbres ni aux vignes; c'eſt ce que nous examinerons ailleurs; il ne s'agit ici que des terres à grains; & il eſt certain de tout temps qu'à l'égard des terres de cette nature, c'eſt la ſtercoration, c'eſt-à-dire l'art de les fumer, qui donne la fertilité à celles qui n'en ont point, ou qui la rétabliſſent par de nouveaux ſels quand elle eſt épuiſée par de fortes & continuelles vegetations.

Parquage.

Depuis le mois de Juin juſqu'à celui d'Octobre, plutôt & plûtard ſelon le temps & le climat, on fait coucher les Vaches & les Moutons dans des parcs ſéparez, ſur les terres aux champs qu'on veut engraiſſer; c'eſt ce qu'on appelle parquer : & par ce moyen on épargne l'embaras & les frais de la voiture & du répandage de fumier, & on l'a dans toute ſa force. On change le parc de place toutes les nuits, même deux fois en une nuit, ſuivant le nombre des beſtiaux qui y ſont enfermez & le beſoin que le fond a de cet amendement. De cette maniere on engraiſſe toutes ſes terres les unes après les autres.

Le parquage des Vaches fait grand bien aux terres ſéches & maigres, comme ſables & terres de côteaux; parce que le fumier de ces animaux eſt humide & gras. Celui de Mouton qui eſt chaud & gras, eſt très-propre pour les terres froides ou humides. Dans les endroits entre-coupez de côteaux, on fait parquer les Moutons par-deſſus les bleds nouvellement ſémez; & on change le parc deux fois chaque nuit : cela ne fait que battre & affermir la terre & renforcer le bled.

De quelque qualité que ſoit la terre, le parquage y fait toujours grand bien : & il eſt de l'Economie d'avoir à ſoi aſſez de beſtiaux pour cet uſage. Quand on a ſon bien en pluſieurs troupeaux entiers, on les fait parquer où & quand on veut; ce qui bonifie conſiderablement une terre. Si on n'a que ſa part du troupeau commun, il faut convenir avec les principaux intereſſez pour faire parquer tour à tour ſur les terres des cointereſſez à proportion du nombre de beſtiaux & de terres que chacun a. Au ſurplus voyez ce que j'ai déja dit ſur cette matiere aux Chapitres des Vaches & des bêtes à laine.

Il eſt bon même de faire ſéjourner le plus que l'on peut les bêtes de pâture ſur ſes terres, principalement ſur celles qui ſont éloignées ou de diffi-

cile accès pour le chariage du fumier : & si les Bergers ou autres Pastres sont au commun, on les interesse par quelques légers presens à avoir cette attention ; ou bien on leur louë ces terres de difficile amendement, afin qu'ils y fassent séjourner pour leur profit les bestiaux commis à leur garde, ce qu'ils ne manquent pas de faire dans les lieux où l'usage n'est point de les faire parquer. C'est par cette petite industrie qu'on fait valoir les plus mauvaises terres.

Autres Amendemens.

1°. Il n'y a rien de tout ce qui est sorti de la nature, ou qui a été nourri par elle, qui ne puisse servir à l'amender en y retournant par les voïes de la corruption : Tout ce qui rentre dans la terre lui rend ce qu'elle avoit perdu, & la ranime en redevenant terre. La chair, la peau, les os, les cornes ou les ongles des animaux, les urines, les excrémens ; les boües, les curures d'égoûts, de puits, d'étangs, la suïe de cheminée ; les plumes, les rognures de cuir, peaux, vieux souliers, vieux gans & toutes sortes d'étoffes & de linge ; les feuilles d'arbres, sur-tout d'aûne & d'orme, les fruits, leur marc ; les cendres, le chaume, la paille, toutes sortes de grains, d'herbages & de fruits pouris ; tout cela améliore la terre & lui fait faire sans relâche de belles productions. Ainsi pour avoir un fumier qui se fasse & augmente toujours, on fait une grande fosse dans quelque coin de la basse-cour quand elle est un peu vaste, si-non au bord d'un champ qui est le plus à portée ; on jette dans cette fosse les bois pourris, les feuilles d'arbres & d'épines, les herbes grossieres qu'on a fait fourager aux vaches, les fougéres, les bouës des carrefours, les ordures de la Basse-cour, les os, les charognes, les cendres, le chaume, l'ordure des éviers & jusqu'aux baliüres de la maison, la poussiére des grands-chemins & toutes sortes d'immondices ; on laisse tout cela se consommer dans la fosse & on s'en sert au besoin : j'ai vû des gens y mettre une piece de bois de chêne verd pour empêcher que les serpens & autres bêtes de cette nature ne s'y engendrent ou n'y viennent : on y fait couler ou la saumure des étables à vache, ou de temps en temps quelque ruisseau d'eaux de pluye, pour que la fange qu'elles entraînent toujours avec elles augmentent la substance du fumier.

2°. La poudrette, ou pour parler populairement, les excrémens de l'homme sont un amendement fort gras, chaud & plein de sels ; il a même la vertu de détruire les mauvaises herbes : sa puanteur est cause que quelques gens répugnent à s'en servir, surtout pour les plants fruitiers ; on dit même qu'on a vû des bleds qui avoient pris un peu de son odeur là premiere année seulement ; mais la délicatesse paroît outrée. Car on l'employe avec succès dans les environs de Paris, dans toute la Flandre & ailleurs ; il n'y a qu'à le laisser reposer long-temps à l'écart, avant que de l'employer ; ou le mêler avec d'autres fumiers, il n'en est pas pire, & il fertilise jusqu'aux plus mauvaises terres. Dans bien des villes, comme à l'Isle en Flandres, à Dieppe en Normandie, où le grand nombre des fontaines empêche d'avoir des Latrines, les Laboureurs & Jardiniers des environs ne se contentent pas de venir enlever la grosse ordure, ils ont encore soin de répandre de la paille dans toutes les ruës, & elle s'y convertit bien-tôt en fumier qu'ils viennent en-

lever avant qu'il soit détrempé, parce qu'il y feroit trop de saletez & seroit trop consommé ou trop humide pour les terres.

3o. Les curures d'étangs, de marres, de fossez à eau sont fort grasses & fort humides ; elles sont par conséquent très-bonnes pour les terres seches ou maigres : mais il ne les faut point employer que le Soleil & la gelée n'ayent passé une année ou deux par-dessus, & n'ayent fait périr entiérement toutes les graines & racines de plantes aquatiques qui étoient dans l'étang, & qui conservent long-temps leur disposition à reverdir, ce qui gâte le champ, quand on y transporte trop tôt ces curures d'étang. Celles de marres ne sont pas si long-temps à s'égoûter & à se meurir : comme on nettoïe ordinairement les marres à la fin d'Août, temps de la plus grande sécheresse, où on charie alors les curures sur les terres qu'on veut semer en lin, chanvre ou mars au Printemps suivant.

Les bouës des ruës & des grands chemins sont fort grasses, mais moins humides que les curures d'étang ; ensorte qu'il leur faut moins de tems pour s'égoûter : pour cela on les met par petits monceaux sur le champ, le bled y vient ensuite en abondance. Il en est de même de la fange des Marais salants.

4o. Le marc de raisin est le meilleur amendement que l'on puisse donner aux terres froides, humides ou fortes, & géneralement à toutes celles qu'on veut rendre légeres, parce qu'ayant beaucoup d'esprit & de feu, il anime & subtilise la matiere. Le marc des autres fruits est different suivant la nature du fruit même, dont il tient toujours pour la qualité : ainsi le marc de pommes & celui de poires sont excellens pour engraisser & rafraichir médiocrement un fond ; le marc de poires est pourtant un peu plus chaud que celui de pommes, mais on les mêle ordinairement.

5o. Les cendres sont un fort bon amendement, de quelque endroit & de quelque matiere qu'elles viennent, soit de foyer ou de lessive, du four à pain, à charbon, à tuile, à chaux ou autres ; comme elles ont beaucoup de sels & peu de chaleur, elles conviennent assez à toutes sortes de terres. On les mêle ordinairement avec le fumier, pour qu'il s'en perde moins, & pour augmenter le volume de l'engrais. Quand un champ est maigre, ou qu'il ne produit que de mauvaises herbes comme de la fougere, il est assez ordinaire d'y mettre le feu, pour l'engraisser par les cendres de ses propres productions, & on le laboure aussi-tôt. On fait souvent la même chose des prez stériles ou usez ; ou bien on en leve toute la surface par petits gazons qu'on brûle, & dont on porte les cendres pour amender d'autres terres qui en profitent à merveille, pendant qu'on laboure la terre neuve du pré dépoüillé ; ce qui change souvent deux terres stériles en deux fécondes.

Le bois des vieux arbres qui se creusent, comme les saules, tilleuls, hêtres & chênes sur le retour, se change par la carie en une matiere terrestre & noirâtre, qui est très-bonne & d'un grand usage pour élever des orangers & autres plants délicats.

6o. La terre de gazons est encore un engrais très-doux & très-fructifiant ; ceux qu'on coupe sur les grands chemins sont les meilleurs de tous, parce que la terre en est moins usée en productions, & qu'elle reçoit l'amendement des bestiaux qui passent dessus : il n'en faut prendre que la hauteur

d'un demi-pied, à moins que le fond ne soit entiérement bon, on doit la bien couper & la hacher par petits morceaux, avant que de l'enterrer sur le fond qu'on veut amender, afin qu'elle se mêle mieux avec la terre naturelle & qu'elle lui communique sa bonté; comme cet engrais est très-doux, sans chaleur & très-nourrissant, il est excellent principalement pour les arbres qu'on transplante ou qu'on amende, mais il faut pour cela que le gazon soit meuble & en poudre.

7°. Les terres neuves, c'est-à-dire, celles qui se trouvent au-dessous du gazon sont encore aussi bonnes que le gazon même : comme elles n'ont jamais été travaillées, & qu'elles ont encore toute la fertilité qu'elles tiennent de la nature, on n'en sçauroit trop mettre au pied des plants & sur les terroirs qu'on veut abonner; peu de temps après qu'elles ont été transportées, on s'apperçoit de leur fécondité. Mais quand on les leve sur un fond, il faut préferer celles de dessus à celles de dessous : car quoique les dernieres comme plus profondes, soient par conséquent plus neuves que les premieres qui ont toujours produit au moins quelques herbes, cependant la terre de dessus est bien plus remplie de sels & de substance que celle de dessous; & cela non-seulement dans les endroits où le tuf & la glaise sont près de la superficie de la terre, mais aussi dans ceux où ils sont fort profonds : la raison est que les terres un peu profondes n'ayant jamais ressenti la chaleur & les influences du Soleil, ni reçû les douceurs que la rosée & les pluyes portent avec elles, elles sont comme mortes, & par conséquent hors d'état de faire de belles productions.

8°. Le chaume est encore un fort bon engrais; c'est pour cela que dans bien des Provinces, pour engraisser les terres qui ont porté du bled, on y laisse le chaume, ou on l'y brûle & on laboure la terre vers la Saint-Martin pour la premiere fois, afin que le chaume se mêle avec la terre; & au commencement du Printemps on y donne un second labour pour sémer les Mars.

9°. Dans le Poitou où les terres sont extrémement fortes, ils ont une maniere particuliere pour les cultiver, pour les engraisser & pour y avoir toujours abondance de grains & de pâturages. Ils environnent ces terres grasses de hayes bien vivantes, hautes & fortes, qui en peu d'années deviennent meilleures que les murs qui coûtent le plus : ils mettent d'abord dans ces terres du bled qui y vient en abondance; la deuxiéme année ils y font des Mars; la troisiéme ils y engraissent des bestiaux, qu'ils y mettent pour pâturer l'herbe que ces terres fortes, ausquelles ils n'ont donné aucun labour, n'ont pas manqué de produire en quantité; ensuite elles rapportent aussi sans culture un grand nombre d'une espece de genet épineux qu'ils brûlent; & avec la cendre ils engraissent merveilleusement bien la terre en la labourant la quatriéme année, pour recommencer à rapporter du bled. Voilà tout l'engrais qu'ils donnent aux terres, & par-là elles sont toujours bien entretenuës, & elles ont sur quatre ans une année de production de plus que les nôtres.

10°. Les pois, les féves, les lupins, les vesces & le sennevé sont aussi d'excellens engrais, principalement pour les fonds sablonneux. On seme ces grains & légumes dans leur saison; & quand ils sont en fleur ou en verd, on

laboure la terre par-dessus, pour les y mêler, ce qui l'engraisse à souhait ; quand ce sont de grosses terres rouges, il n'y faut enterrer les cossats que quand ils sont un peu durcis.

En Piedmont & dans les autres endroits où cette maniere d'engraisser les terres est en usage, on seme les lupins vers la fin de Juin, sur les jacheres, immédiatement après la deuxiéme façon ; ensorte que ces légumes sont encore en verd quand il faut donner le troisiéme labour & semer les bleds. On éprouve dans ces païs-là que cet amendement dédommage avec usure des légumes ou fourages que l'on perd ; mais ceux qui aiment à ne rien perdre, se contentent, lorsqu'on laboure, d'y mettre les cossats des fruits qu'ils ont cueillis.

11°. En Angleterre les Laboureurs font ramasser de toutes parts au commencement de Juin les herbes vertes qui se trouvent sur les montagnes, dans les vallées, le long des bois & en d'autres endroits ; ils les font sécher au Soleil, les font brûler ensuite, en mêlent les cendres avec du sable de la mer, & répandent cela sur les terres quelques jours avant de les ensemencer.

Il est certain que cet usage est très-bon, parce que le sel des cendres, des plantes & celui du sable-marin, donnent à la terre une fécondité merveilleuse : rien n'y contribuë tant que le sable de mer, & plus il est pris avant dans la mer, plus la récolte est riche.

Ils se servent aussi en Angleterre d'Algue-marine & de limon, pour fertilifer leurs champs, & quoiqu'ils soient naturellement steriles, par ce moïen ils y recueillent des bleds au-delà de ce qu'on peut s'imaginer. L'Algue-marine qu'on appelle en Normandie *Vvarec*, en Bretagne *Goesmond* & en Poitou *Sar*, est une herbe que la mer jette, qui croît sur ses bords, & qu'on ne connoît guéres hors des ports de mer & des Verreries, que parce qu'on en voit sur les paniers d'huitres pour les tenir fraiches : il y en a pourtant beaucoup dans la riviere de Marne.

12°. La terre à salpêtre, quand elle a passé par le fourneau, est encore très-bonne pour rendre un champ fécond.

En Pologne on employe le sel gris dans le labourage, pour échauffer la terre, & faire mourir les vermines : quoiqu'on y fasse venir ce sel de France.

Les rogneures de cornes qui restent chez les Peignets, sont aussi un amendement bon & chaud ; on les achete au sac, sur-tout pour les terres à lin.

Le tan, les tourbes & les cendres de tan sont encore un excellent engrais, principalement pour les terres à sain-foin : on les retient pour cet usage chez les Tanneurs.

13°. D'autres y employent de la chaux : pour cela on fait avant l'Hyver, sur le bord du champ qu'on veut ensemencer l'année suivante, une tranchée profonde d'un pied, large comme deux sillons & longue suivant la quantité d'amendement qu'on veut donner à la terre ; on emplit cette tranchée de chaux vive qu'on couvre de terre sans la moüiller ; on la laisse ainsi passer l'Hyver ; & quand on veut labourer, on prend la chaux qui s'est amortie & presque réduite en poudre, & on la seme sur le champ. Il y a des gens qui ne font que battre de la chaux, & la réduire en poussiére comme du plâtre, puis la sement à claire-voie à mesure qu'on laboure ; elle anime fort la végetation & elle détruit toutes les méchantes herbes & les insectes : elle

eſt bonne principalement pour les terres froides. Dans la Gueldre & au païs de Juliers on la mêle ſouvent avec du fumier.

De même il y a auprès de Caën des monticules d'où on tire des pierres qui ſont une eſpece de tuf; on les calcine dans des fourneaux, pour engraiſſer les terres des environs.

14°. Pour bien amender des terres légeres & ſeches, quand la ſituation du terrain le permet, on y fait couler l'eau ſur les bleds par des rigoles pendant neuf ou dix jours au mois de Février, ce qui contribuë beaucoup à l'abondance du grain; mais cela n'eſt bon que pour les païs chauds: car dans nos climats temperez, les terres n'ont ordinairement que trop d'humidité en Hyver.

De la Marne ou *Marle ;* Marga.

Il n'y a rien de meilleur que la marne, pour échauffer & engraiſſer un champ; & il ſeroit à ſouhaiter qu'elle fut encore plus commune qu'elle n'eſt en France. Les Gaulois s'en ſont toujours ſervi, auſſi-bien que les Anglois & les Grecs.

C'eſt une terre chaude, foſſile, graſſe & approchante de la glaiſe. Elle eſt ordinairement blanche & c'eſt la meilleure de toutes; il y en a de griſe, de griſâtre, de noire, jaune, & même de rouge, bleuë & colombine; elles ſont à peu-près de même vertu: mais celles qui reſſemblent à l'argile, au tuf & au ſable ſont bien moindres.

En Irlande la marne eſt fort commune, & on l'y trouve à un pied & demi de terre, heureuſement pour le terroir qui eſt extrémement marécageux. Mais en France, quoiqu'il y ait beaucoup de marniéres, il la faut chercher plus avant, & ſouvent les carriéres d'où nous la tirons ſont très-profondes: En Artois on ne la trouve ordinairement qu'à 90 pieds de profondeur, elle y eſt par lit de cinq pieds d'épaiſſeur, & au-deſſous on trouve des fonds d'eaux qui ſurprennent ſouvent les ouvriers. Souvent auſſi la marne ſert à faire de la chaux, que l'on fait cuire comme la pierre dans des Fourneaux faits exprès.

La marne échauffe plus que le fumier; parce que la force du fumier deſcend, & celle de la marne monte, & dure plus long-temps.

Pour peu que le domaine d'une terre ſoit étendu, il eſt aiſé d'y trouver quelque fond de marne, en creuſant aux endroits où l'on en voit quelque apparence; telles que ſont les veines de terres qui à deux ou trois pieds de profondeur, ſe trouvent être de craïe ou de chaux; il n'y a alors qu'à foüiller hardiment: en tout cas & comme l'ouverture d'une carriére à marne coûte ſouvent beaucoup à faire, ceux qui n'ont beſoin que de peu de marne pour leurs terres, font mieux de recourir aux marniéres de leurs voiſins, qui de leur côté ſont auſſi bien aiſe de vendre le ſouterrain de leur terre, dont toute la dépenſe n'a conſiſté qu'à en faire l'ouverture; en ce cas on en fait le marché à tant la voiture ou à tant l'arpent.

Quand la marne ſe trouve dès les premiers lits de la terre, on ne fait qu'en ouvrir la foſſe par une voye large où les charois & beſtiaux viennent de plein pied.

Mais comme la marne ne ſe trouve ordinairement que plus avant en terre;

on fait un trou en forme de puits dans le lieu où on croit qu'il y a de la marne : quand on l'a trouvée, on dreſſe ſur ce trou un quarré de charpente élevé d'environ quatre pieds, ſur lequel on poſe un tourniquet pour tirer la marne ; ce quarré entier s'appelle *attachement* ou *attache*. L'embouchure de ce puits à marne eſt étroite, n'ayant pas ordinairement plus de quatre pieds de diamétre ; mais ils ſont très-profonds & très-larges au fond ; parce que quand les ouvriers trouvent une bonne veine de marne, ils s'étendent en largeur ſous terre, y chambrent & font des logemens.

C'eſt pourquoi la chûte dans un de ces puits eſt extrêmement dangereuſe, tant pour les perſonnes que pour les beſtiaux, ſur-tout pour les bêtes-à-laine ; car ſi l'une y tombe, tout le troupeau ſuit. Pour éviter les malheurs il faut avoir grand ſoin qu'on n'ôte point l'*attachement* de deſſus le puits, parce qu'il ſert d'avertiſſement, tant qu'on tire au puits ; & en bien boucher l'ouverture, quand il ne ſert plus : autrement celui qui l'a fait ou fait faire, ſeroit reſponſable du dommage que les chûtes dans le puits cauſeroient. Il en eſt de même des trous d'où on a tiré de la pierre ou moilon, de la terre, de l'argile, du ſable, &c.

On doit tirer la marne de l'endroit le plus proche qu'on peut de celui qui eſt à marner ; la proximité épargne la dépenſe. On fait porter & ranger la marne ſur les ſillons en tas qu'on appelle *marnons*, par des voitures à ſoi, dans des tombereaux dans les temps que les chevaux ne font pas grand choſe, comme en Hyver ou au mois de May & de Juin : quand on ne veut pas y employer ſes chevaux, on prend des ânes, qui avec deux paniers chacun faits exprès & qui ſe vuident par le bas, voiturent la marne conduits par un homme ou deux avec qui on fait marché tant pour eux que pour les ânes, à la voiture ou à l'arpent ; moyennant quoi ils doivent encore venir enſuite répandre la marne ſur le champ quand il en eſt temps. La dépenſe du marnage eſt de different prix, ſelon que les marnieres ſont plus ou moins proches : par les marchez ordinaires avec ceux qui doivent marner à force d'ânes, un arpent de terre coûte environ vingt-cinq livres ; & pour bien marner une terre, l'on doit mettre juſqu'à mille à douze cens marnons ou voyes de marne par arpent ; ſur ce pied on peut regler le prix pour les marniéres qui ſont plus éloignées.

La marne étant ainſi tirée de la carriére & tranſportée ſur votre champ par marnons ; avant que de l'employer & de la répandre, il faut que l'Hyver paſſe par-deſſus, pour l'amolir & la réduire preſque en pouſſiére. Ainſi ſoit qu'on la tire au mois de Juin ou au mois de Novembre, qui ſont les temps les plus libres & par conſéquent les plus propres pour cette ſorte de travail : il faut laiſſer la marne en tas, pour que le ſoleil, les pluyes & la gelée la pulvériſent, & qu'elle puiſſe mieux ſe répandre & ſe mêler avec la terre, quand on viendra à la labourer.

Il faut répandre la marne également ſur tout le champ, comme le fumier, mais il faut la ménager davantage ; & quoiqu'il en faille plus aux terres humides ou maigres qu'aux autres, il n'en faut pourtant jamais donner avec excès, parce qu'elle eſt extrêmement chaude & brûlante ; & même quelque prudence que l'on ait pour la diſtribuer, il arrive preſque toujours que la premiere année elle détruit une partie du bled par ſon extrême chaleur ; il ne faut pas

s'en étonner, & ce n'est proprement que les années suivantes qu'on a le plaisir de recüeillir de belles & abondantes moissons de la terre marnée.

Nos Anciens ne mettoient aucun fumier avec la marne. Elle a cela de particulier qu'elle convient à toutes sortes de terres, soit humides ou sablonneuses, fortes ou maigres, parce qu'elle est très-grasse quoique très-chaude; & qui plus est, les terres marnées, quelque espece de fruits qu'elles portent, sont abondantes pendant dix-huit à vingt ans, & même jusqu'à trente, suivant la bonté du fond: mais aussi au bout de ce temps la marne les rend plus stériles & les effrite, c'est-à-dire, qu'elle les use; ensorte que quand une fois un champ a été marné, il faut recommencer à le marner quand la marne est usée, ou du moins lui donner un demi marnage, c'est-à-dire, la moitié moins de marne que la derniere fois.

A present tous les Laboureurs mêlent le fumier avec la marne; d'autant plûtôt que les effets de ces deux engrais sont différens, comme on le vient de dire: l'un adoucit l'autre; & la marne sans fumier ne fait que consumer la terre; il y a de l'économie à ne point épargner les amendemens.

Ordinairement le Maître & le Fermier contribuent aux frais du marnage chacun par moitié pour la main-d'œuvre.

CHAPITRE VIII.

Le Labourage.

Les labours sont également nécessaires & utiles à la terre, pour préparer les voies de la semence, pour animer la substance & les sels de la terre & pour lui en donner de nouveaux.

La manœuvre du labourage seul contient cinq opérations très-fructueuses: elle fend la terre, & par-là elle détruit les méchantes herbes qui la succent; elle l'unit, pour que la substance du fond, les engrais, les raïons du Soleil & la douceur de la rosée & des pluyes s'étendent par-tout également; elle la mêle, pour ranimer les sels nécessaires à la végetation; elle la rejoint pour mieux nourrir dans son sein les grains qu'elle adopte, & pour les défendre contre les froidures, contre les humiditez & contre les oyseaux; & enfin elle la rend meuble, pour qu'elle soit & plus tendre & plus active aux besoins de ses productions, plus susceptible des influences superieures, & plus riche pour fournir à la nourriture, à l'accroissement & à la perfection de ses fruits.

La culture des terres est differente suivant les païs, ou plutôt suivant la qualité du terroir sur lequel il est à croire que chaque Province regle ses usages. Tout revient pourtant toujours au même point; qui est de proportionner les bêtes & les ustanciles du labourage, le nombre, la profondeur, la figure, la saison des labours & le repos des terres à la qualité des terres mêmes & du climat.

Il y en a qui produisent tous les ans, mais il y en a peu de cette force; il n'y en a même que fort peu, à qui il suffit de donner la cinquiéme année de repos: il y en a davantage qui produisent & se reposent alternativement d'année à autre.



Labor omnia Vincit. Virg. Ge. 1.

En géneral il y a par-tout trois sortes de terres dans un Domaine, pour peu qu'il soit étendu : il y en a de fertiles, de moyennes & de maigres, ordinairement plus des unes que des autres suivant la situation du fond & le climat.

En tout cela on ne peut donner d'autre regle à suivre que l'usage des lieux qu'il faut croire fondé en bonnes experiences ; si mieux on n'aime éprouver la fertilité de son fond, mais sans épargner les engrais & sans vouloir opiniâtrement forcer ou épuiser sa terre.

Mener ses Terres par soles & compôts ou saisons.

La maniere presque génerale de cultiver à propos un bien de quelque étenduë, est d'en diviser les terres en trois parties égales, ou à fort peu près ; c'est ce qu'on appelle mettre les terres en *soles*. On en seme une partie en bled, l'autre en avoine & autres menus grains, qu'on appelle ordinairement *Mars*, parce qu'ils se sement en Mars ; & la troisiéme partie reste en *Jachere*, c'est-à-dire, en repos & sans semence. L'année suivante la Jachere se seme en bled ; on charge en avoines celle qui étoit en bled l'année précedente, & celle qui étoit alors en avoine demeure en jachere : & ainsi successivement d'année en année les unes après les autres ; ensorte que dans un cercle de trois années toutes les terres sont alternativement en bled, en mars & en jacheres : Ensuite elles recommencent leur tour comme auparavant ; & par cette circulation triennale & perpetuelle, on a toujours le tiers de ses terres en bled, le tiers en Mars & le tiers en jachere. C'est pourquoi dans bien des Provinces on ne compte le nombre des terres que sur le pied de ce partage, ce qu'ils appellent compter *à la sole* : ainsi ils disent une Ferme de cent arpens à la sole, pour marquer une Ferme qui a trois cens arpens de terre en tout ; *ma sole* de bled est forte cette année : c'est-à-dire, que la portion de mes terres qui est en bleds est plus forte qu'aucune des deux autres qui sont l'une en Mars & l'autre en jachere.

Cette division des terres est très commode & très-utile tant pour l'égalité des années que pour le repos des terres mêmes & pour le travail des façons & la distribution des amendemens. Il est même à propos de partager si bien sa terre, que chaque sole, ou pour mieux dire, chaque partie de la division soient égales les unes aux autres, pour la bonté des fonds aussi-bien que pour leur étenduë, autant que la chose est possible, afin que les années soient égales & que l'on ne soit point exposé ni aux dérangemens que l'inégalité pourroit causer dans l'Economie de notre Ménage, ni aux hazards & aux mauvaises suites que l'infertilité d'une année & le trop d'abondance d'une autre attirent presque toujours. Il n'est pas permis à un Fermier de dessoler les terres, c'est-à-dire, d'en déranger les soles & les faire porter plus souvent que l'usage & le mécanisme du labourage ne le permettent.

Outre le *dessolement*, il n'est pas permis non-plus à un Fermier, ni à tout bon Econome de *dessaisonner*, ou comme on dit en quelques Provinces, *décompoter* ses terres ; c'est-à-dire, de les épuiser par des productions outrées en semant des grains trop forts pour le terroir, ou en le faisant porter plus fréquemment que de coûtume : en quoi on voit qu'il y a de la difference entre le dessolement des terres & leur dessaisonnement ou décompotement. Car le dessolement n'est qu'un dérangement ou coupure des soles ; & le des-

faisonnement ou décompôt est une surcharge qui épuise le fond sur lequel on la met. C'est aussi pourquoi je trouve que le mot de dessaisonnement dont on se sert à Paris, est moins propre & moins significatif que celui de décompôt dont on se sert ailleurs, pour exprimer les productions outrées, trop fortes ou trop fréquentes, qui épuisent la graisse & les sels de la terre, & qui consument son jus & sa substance : ce qui est bien different du simple dérangement des saisons & des soles que les mots de dessaisonnement & de dessolement annoncent seulement.

Par exemple, un Fermier qui fait des bleds au lieu de Mars sur sa sole qui vient de lui rapporter du bled, le dessaisonne & la décompote, quoiqu'il la laisse en jachere pendant la troisiéme année. Celui à qui on donne une Cense de cinquante arpens à chaque sole; s'il change cette division pour en mettre soixante arpens en bleds & quarante en Mars, dessole dix arpents. Et celui qui outre ce dérangement ou coupure de soles, fait porter des terres qui doivent être en jachere ; ou s'il fait porter deux fois l'an celles qui n'ont coutume de rapporter qu'une fois ; ou bien encore, s'il les charge deux années de suite en gros fruits, comme bled, chanvre, lin, cossa & navette : celui-là dessole & décompote en même temps : en quoi il fait deux maux differents; car il dérange la Ferme & il amaigrit le fond.

Ni l'un ni l'autre n'est permis au Fermier : à moins qu'il n'en ait la faculté par écrit dans le bail. On l'y donne quelquefois pour un petit nombre d'arpents, qu'on stipule que le Fermier pourra dessoler & décompoter ou d'essaisonner les premieres années de son bail ; à la charge par lui d'amender fortement ces terres dérangées, & de les remettre en leur premier état pour les trois dernieres années du bail; ce qui s'accorde à un bon Fermier, afin qu'il puisse faire quelque lin, chanvre, huile ou verdages, sans faire tort ni au fond, ni au Fermier qui lui succedera.

Dans les bons païs, outre les Terres-aux-champs qui se conduisent par soles & compôts ou saisons, on a quelques clos, closeaux, mazures, ouches ou autres fonds de bonne terre, qu'on seme tous les ans, & qui ne sont point sujets à cette discipline des soles.

Façons des Terres à Bled.

I. On donne ordinairement trois façons ; c'est-à-dire, trois labours aux terres avant que de les ensemencer en bled de quelque espéce qu'il soit, froment, méteil, seigle ou autres dont nous parlerons au Chapitre 9. ci-après. Ces trois labours s'y font pendant l'année que la terre a pour se reposer.

1°. On donne le premier labour ou après la moisson aux environs de la saint Martin, ou après la semaille des Mars vers Pâques. Il est pourtant bien plus utile & plus d'usage de le faire en Automne : mais comme cette premiere façon n'est que pour commencer à ouvrir la terre & pour détruire les mauvaises herbes, il n'y a point de saison fatale pour le faire; on se regle sur l'usage des lieux & sur le temps qu'ont les bêtes de labour, qu'il faut toujours employer au plus pressant & au plus utile. Cette premiere façon s'appelle en bien des païs *faire* la *Cassaille* : En Bourgogne on dit *sombrer* ou faire *les sombres*; en d'autres endroits *égerer* & *jacherer*; ou bien *lever le*

guerет & *guerter* ; en Languedoc *mouvoir*, en Normandie *casser*, *tourner* ou *froisser* les jacheres.

2°. En quelques Provinces le premier labour ne se fait point bien profond, parce qu'il n'est que pour ouvrir la Terre, afin qu'elle s'ameublisse mieux dans la suite & que les bestiaux qui la remuënt la premiere fois y ayent moins de fatigue : c'est pourquoi quatre doigts de profondeur suffisent. Il faut seulement avoir soin que les rayes soient le plus près l'une de l'autre & le plus en droite ligne qu'il sera possible, pour que la terre soit maniée mieux & plus également. En d'autres Provinces on fait le premier labour plein & profond, pour que la terre soit plus pénétrée, plus mûre & plus exposée aux influences de l'air; sur-tout quand on ne lui donne que trois façons.

3°. Quelquefois on y laisse, comme nous l'avons déja dit, le chaume de la précedente dépoüille soit de bled ou de Mars ; & on le mêle avec la terre par le labour pour l'engraisser : ou bien on met le feu à ces chaumes, & on laboure par-dessus la cendre; elle desséche la grande humidité de la terre, fait périr les herbes, les racines & les insectes, consume ce qu'il y a de mauvais, y donne de nouvelle substance & de nouveaux sels, & prépare admirablement bien les voyes de la végétation, sur-tout dans les terres argilleuses & fortes. Mais il est plus ordinaire de faire couper ou arracher le chaume, & de le mettre en meule pour l'employer à differens usages, dont nous parlerons ci-après.

Parmi ceux qui trouvent plus d'avantage à laisser le chaume pour engraisser la terre, il y en a beaucoup qui le font écorcher par un premier & leger labour si-tôt que la moisson est faite; & quand les pluyes sont venus pourrir & incorporer le chaume, ils y retournent aux environs du mois de Décembre donner le premier des trois véritables labours : ce qui fait un double bien à la terre; elle en est même plus aisée à travailler à cause du premier labour & des pluyes qui l'ont attendrie.

Il faut un profond & plein labour pour enterrer le chaume, soit qu'on l'ait laissé long ou court : & ce profond labour, qui ensevelit tout le chaume, s'appelle *labourer en plante*, soit qu'il ait été précedé d'un demi-labour ou non.

4°. Il y a des gens qui fument leurs terres avant le premier labour : Nous avons dit le pour & le contre de cet usage dans le Chapitre précédent.

5°. Je suppose qu'avant le premier labour on aura eu soin d'épierrer la terre, s'il est néceffaire ou si on juge à propos de le faire; ou du moins que si l'on a des femmes, des enfans, ou autres gens de journée à bon marché, on les employera à mettre dans le fond des raïes du labour les plus grosses pierres, s'ils ne les ont pas ôté du champ auparavant.

6o. Un autre travail qu'il ne faut pas manquer de faire après le labour; c'est d'émotter la terre ; c'est-à-dire, d'en casser les mottes pour la rendre plus unie, plus maniable & plus meuble, afin que les autres labours se fassent aisément, qu'elle en reçoive mieux & plus également les amendemens & les bénefices de la pluye, du soleil & de la rosée, & qu'elle soit mieux préparée & plus fructifiante. Cet émotage se fait avec la casse-motte, avec la tête d'une coignée ou avec le cylindre; ordinairement on ne fait même que herser les terres à bled avec une puissante herse garnie de fortes dents de fer

qu'on charge de quelque grosses pierres pour lui donner plus de poids : mais il n'y a guéres que les terres fortes qu'il faille émotter, parce que les autres ne font guéres de mottes. Souvent même on n'émotte qu'au dernier labour avant la semaille.

7°. Je ne parle point du soin qu'on doit prendre avant le premier labour, de bien essarter les terres, c'est-à-dire d'en bien ôter les souches & racines d'arbres, couper les ronces, les épines, buissons & grandes herbes ; ces mauvaises productions ne se trouvent point dans les terres qui sont actuellement à usage de labour ; mais seulement dans les novales qu'on laboure pour la premiere fois, & je suppose qu'avant que d'y mettre la charuë on les aura préparées comme il faut qu'elles le soient pour le labour.

II. Le second labour s'appelle *binage* : si les terres à bled ont eu leur premiere façon avant l'hyver, on les bine quand la terre commence à s'ouvrir & à se renouveller : c'est-à-dire, si-tôt après que l'hyver est passé & que les eaux sont écoulées. Quand elles n'ont eu leur premiere façon qu'après l'hyver, on leur donne la deuxiéme un mois ou six semaines après.

On avance ou on recule le deuxiéme labour suivant le temps qu'il fait, & suivant l'abondance & la force des herbes qui naissent sur le gueret ; car il faut les détruire le plus & le plutôt qu'on peut ; elles prennent la meilleure substance de la terre, émoussent ses sels, & on ne pourroit plus s'en défaire si on les laissoit croitre.

Il faut que le deuxiéme labour soit profond ; c'est souvent celui auquel on fume les terres ; il est bon d'avoir aussi soin de les épierrer & émotter à chaque façon qu'on y donne.

III. Le troisiéme labour s'appelle en quelques endroits *tierçage*, en d'autres *rebinage*. Il faut fumer les terres avant que de le donner, si on ne l'a pas fait plutôt. Ce labour doit être profond, quand on n'en fait que trois : on le donne quand l'herbe commence à abonder sur le gueret & qu'on est prêt à l'emblaver, ou tout au plus huit ou quinze jours avant ; car il faut qu'il y ait un labour immédiatement avant la semaille : cependant il faut détruire les herbes le plus qu'on peut.

C'est pourquoi il y a bien des terres qui demandent plus de trois labours ; telles sont ordinairement les terres fortes qui poussent beaucoup d'herbes pendant leur année de repos ; on leur donne assez souvent quatre à cinq labours, à mesure que les herbes y viennent & qu'on a le temps, ce qui ne fait que les engraisser & les bonifier. Dans plusieurs endroits où on donne un quatriéme labour, qui est celui qui précede la semaille, on le fait léger & en travers de la terre : cette façon s'appelle *traverser* ; mais elle ne convient pas à toutes sortes de terres principalement à celles qui sont glaiseuses, dans des fonds, ou sujettes aux eaux, parce que les raies de traverse en empêchent l'écoulement, & par-là elles retardent de beaucoup la semence, & nuisent à la végetation. Quand on donne plus de trois labours à la terre, il est assez ordinaire de n'en faire que deux ou tout au plus trois pleins ; sçavoir deux l'hyver & le troisiéme avant la semaille : les autres & entr'autres le premier qui n'est que pour retourner la terre, ne sont que des écorchis, ou tout au plus des demi-labours qui se font avec le simple soc de la charuë, sans coutre & sans oreilles ; ils appellent en quelques endroits ces sortes de charuës, des *Binots* ; & les petits labours qu'elle fait, des *Binotis*.

Il y a des païs, comme dans le Vivarets, dans la Principauté d'Orange & aux environs, où l'on donne le premier labour dès le mois d'Août, le deuxiéme vers Noël, le troisiéme au mois de Mars, & on continuë à en donner quelquefois jusqu'à neuf, tant que les terres en ont besoin, & que le temps de semer qui est la fin d'Août soit venu.

Les terres légeres & sabloneuses au contraire demandent peu de labours, & souvent deux suffisent; parce que comme elles ont peu de substance & d'humidité, les fréquens labours ne feroient que les alterer.

Labourer *à bled*, c'est donner le dernier labour qui se fait immédiatement avant la semaille des bleds.

Façons des Terres à menus grains.

Après ce qui vient d'être dit en détail des façons des terres à bled, il reste peu de chose à dire des terres destinées à porter les menus grains; car comme ce sont des productions plus légeres, pour lesquelles on ne laisse aux terres d'autre repos que le temps qui s'écoule depuis le mois de Juillet ou d'Août qu'on les a dépoüillé en bled, jusqu'aux environs du mois de Mars qu'on les ensemence de menus grains, on ne leur donne en quelques endroits qu'un labour à la fin de Fevrier ou en Mars, qui est le temps ordinaire de semer les bas grains. Communément on leur donne deux labours; le premier avant l'hyver, & le second avant de semer.

Ceux qui veulent les amender davantage, y laissent les chaumes du bled qu'elles ont rapporté l'année précedente, & leur donnent les deux labours; le premier après que la moisson est achevée, & qu'on est un peu débarassé du gros ouvrage, c'est-à-dire vers la saint Martin; ils brûlent le chaume & en mêlent les cendres avec la terre par le labour, ou bien ils font tout d'un coup ce mélange en labourant & le chaume qui y est encore en pied: on donne au même champ le deuxiéme labour, vers le mois de Mars qui est le temps de l'ensemencer. Ce double labour ameublit & fertilise beaucoup la terre; au lieu que ceux qui ne lui donnent pour les Mars qu'un simple labour en l'ensemençant, ne dépoüillent presque rien, & laissent déperir le le fond par leur négligence.

On ne peut pas déterminer plus précisément quand se doit donner la façon des terres à Mars; parce que ce dernier labour, ainsi que la sémaille qui se fait aussi-tôt, avance ou recule depuis environ le quinze Février jusque dans le mois d'Avril ou même de May, suivant que le temps, la saison, la nature de la terre, le climat & la qualité du grain le demandent.

Des Bêtes qui servent à labourer.

Les Chevaux & les Bœufs sont celles qu'on y employe le plus. La préference entr'eux dépend de la nature de la terre, & encore plus de l'usage des lieux. Car dans les Provinces où il est d'usage de labourer avec des Bœufs, les Chevaux sont ordinairement rares; & au contraire les Bœufs le sont dans celles où on ne laboure qu'avec des Chevaux: ainsi on y emploie celui de ces deux animaux, dont l'espece est la plus commune dans le Païs.

D'un côté le Bœuf laboure plus profondément & est plus propre aux terres argilleuses & fortes, il va à l'ouvrage plus matin que le cheval, & en re-

vient plus tard, il résiste plus au travail, est moins sujet aux maladies, coûte bien moins en nourriture & en harnois, & quand il est usé de fatigue ou de vieillesse, il est encore bon à vendre ou à manger; au lieu que le cheval usé n'est plus bon à rien.

D'un autre côté, le bœuf ne va qu'une fois le jour au labourage, de sorte que l'après-midi il y faut un autre attelage que celui qui a travaillé le matin, au lieu que les mêmes chevaux vont matin & soir; de plus le Cheval y fait trois fois plus d'ouvrage; il est infiniment meilleur pour le charoi, il est unique pour la selle & pour les voitures de commodité, & il n'y a point d'animal au monde qui rende plus de service.

Il y a des endroits où l'on met les Vaches à la charuë; mais elles y font bien moins d'ouvrage, & demandent beaucoup plus de ménagement que les Bœufs.

En Italie, on se sert de Buffles; leur travail est encore plus fort & plus profond que celui de nos Bœufs, ils travaillent même plus longtemps, sont plus diligens & coûtent moins de harnois.

On laboure en Auvergne avec des Mulets; ils font assez bien ce travail, sont de grande fatigue & déperissent peu, mais ils sont fort lunatiques, les Mules font plus d'ouvrage que leurs mâles.

Les Anes servent aussi au labourage, principalement dans la Sicile, dans la Calabre & dans plusieurs autres endroits: mais dans la plûpart de la France, où les terres sont apparemment plus fortes & les Anes moins puissans que dans ces endroits, on ne les employe guéres au labour, à moins que ce ne soit dans des terres extrêmement légeres.

Les bêtes qui servent au labourage doivent être choisies fortes, d'un bon corsage, jeunes, ni grasses ni maigres, & être bien nourries & bien entretenuës.

Il ne faut point non plus épargner soins ni dépenses pour leurs harnois; parce que quand ils sont en bon état, elles en font bien plus d'ouvrage.

On dit qu'elles ne sont point incommodées des mouches, sur-tout les Bœufs, quand avant de les mener aux champs on les a frotté avec des bayes de laurier cuites dans de l'huile.

Regles & manœuvre du Lobourage.

I. *Aprêt.* Le Laboureur ne doit jamais aller aux Champs qu'il ne soit en état de faire un labour parfait; c'est-à-dire qu'il faut, 1o. Qu'il ait sondé le fond, pour sçavoir si le soc y mordera, & si le tuf ou l'eau ne sont pas trop près de la superficie: il faut toujours dix-huit poûces de bonne terre au moins, pour que la sémence réüssisse. 2o. Qu'il connoisse la qualité du Champ qu'il façonne, pour y remplir les regles suivantes. 3o. Que ses bêtes de labour & ses harnois soient en bon état, & lui muni de quelques outils tranchans & autres pour raccommoder la charuë & les harnois, couper les branches & racines qui l'arrêteroient, &c.

II. *Temps.* Il ne doit labourer que dans des temps convenables; ainsi, 1o. Il ne doit jamais labourer l'Hyver, quand la terre n'est point traitable, & que la saison est trop rude.

2o. Il faut faire les labours à point, ni trop tôt ni trop tard, & prendre

si bien son temps pour la premiere façon, que l'on soit moralement sûr d'avoir le temps & les saisons propres pour pouvoir donner à propos toutes les autres.

3°. Ne point labourer la terre quand elle est trop séche : car alors si elle trop forte, on ne fait que l'égratigner ; & si elle est légere, en la remuant on ne fait que dissiper le peu qu'elle a de substance, sur-tout quand la saison est un peu chaude ; une terre séche ne se manie jamais bien, & la charuë ne fait que rouler en sautant & fatiguer son homme. Un labour fait dans les grandes chaleurs, quand la terre n'est que cendre ou sable, doit être encore suivi d'un demi labour avant la sémaille.

4°. Il ne faut pas au contraire labourer dans un temps moû ou par la pluie, & encore moins labourer une terre chargée ou imbibée d'eau ; le labour réduiroit la terre en mortier, & ensuite elle durciroit si fort, que de toute l'année elle ne deviendroit pas meuble, ensorte que la sémence n'y feroit rien qui vaille, & ce seroit sémer sur des pierres ; les terres argilleuses & fortes sont principalement sujettes à cet inconvenient, à la difference des sablonneuses qui boivent l'eau.

5°. Il faut donc, comme il est aisé de le conclure de ce qui vient d'être dit, labourer la terre quand elle est un peu adoucie ; par exemple, après une pluie ou après de forts brouillards ; le temps n'est que plus favorable quand il est couvert & un peu humide, parce que les eaux précédentes, pourvû qu'elles soient bien imbibées dans les terres, & la moiteur de l'air attendrissent les terres fortes, humectent les séches & en conservent toute la substance ; ou bien quand on n'a point un temps moëte & propre à labourer generalement toutes sortes de terres, il faut profiter du temps sec pour labourer les terres humides, & façonner celles qui sont séches & sablonneuses quand le temps est humide. Plus un terroir est leger & sableux, moins les eaux & l'humidité lui font de mal.

6°. Le vrai temps de donner ou renouveller les labours, est quand les herbes commencent à gagner sur la terre ; & le dernier labour se donne avant la sémaille.

III. *Façons.* Il faut aussi proportionner le nombre & la profondeur des labours à la qualité & à l'usage de la terre. 1°. A l'usage, c'est-à-dire qu'une terre à bled par exemple demande plus de façons qu'une terre à menus grains ; & c'est ce que nous avons expliqué ci-dessus.

2°. On ne sçauroit trop labourer les terres grasses, les fortes & les novales, principalement celles qui sont humides ; ni les labourer trop profondément, parce que plus elles sont remuées, plus la terre se mêle, se desséche, se subtilise, s'ameublit & s'amolit ; ainsi on donne aux terres fortes qui doivent être ensemencées en bled, au moins trois labours, souvent quatre & cinq, & quelquefois davantage. Il y a des Laboureurs qui se font une regle de les labourer toutes les fois que l'herbe y recroît ; car elles en produisent toujours beaucoup, & c'est ce qui use la substance & les sels qu'on ne sçauroit conserver trop précieusement pour la sémence ; & comme en fait de labour il vaut mieux le bien faire que d'en malfaçonner beaucoup, il faut plûtôt ne prendre guéres de terre avec le coutre, & l'enfoncer bien avant, que d'en élever une grande largeur, & ne prendre que la superficie du Champ, ce

labour ferré & profond s'appelle labourer à vive jauge & à *petites raies.*

3°. Les terres sablonneuses, pierreuses, seches ou légeres, & celles dont le fond est de tuf ou de terre morte, veulent être labourées peu & superficiellement; on ne leur donne assez souvent que deux labours avant la sémaille des bleds, afin que le peu qu'elles ont de substance & d'humidité ne s'évapore point; & on n'enfonce pas bien avant, parce que ce seroit aller chercher la mauvaise terre pour la mêler avec la bonne : on n'en sçauroit trop avertir la plûpart des Païsans, qui s'imaginent que labourant des terres méchantes ou médiocres à *vive jauge*, c'est-à-dire amplement & profondément, ils en feront venir de bonne au-dessus, au lieu qu'ils n'en amenent que de plus mauvaise.

C'est au Maître, soit Proprietaire ou Fermier, à connoître par lui-même le fond & la qualité de toutes ses terres, afin de se regler sur le tems, sur le nombre & sur la forme des labours qu'il leur faut ; sans s'en rapporter tout à fait à un Domestique ou Laboureur mercenaire, qui les manœuvre mécaniquement par routine, sans goût & souvent sans connoissance; quoique les façons de labour soient presque toujours l'essentiel des terres : de là vient qu'un Fermier qu'on appelle *bon Laboureur*, quand il l'est véritablement, est très-estimable & fait faire le profit du Propriétaire & le sien, parce qu'il fait bonifier & faire fructifier toutes ses terres, en leur donnant & à propos les amandemens, les façons & les grains convenables.

IV. *Sillons & Raies.* La figure même que le Laboureur donne à son Champ en le façonnant, doit être reglée suivant ce qui est plus avantageux pour la terre & pour les bêtes qui la labourent.

1°. On ne doit jamais faire de sillons trop longs ; parce que les bêtes ont trop à tirer tout d'une traite, les raies n'en sont pas si droites, & la terre n'en est pas si bien mêlée ni figurée si agréablement ; c'est pourquoi les Curieux veulent qu'on sépare leurs terres par quartiers, chacun de quarante perches de long au plus.

2°. Quand on laboure sur un Colline, pour soulager les bêtes & travailler mieux & plus uniment, il faut labourer en travers horisontalement à la Colline; & non pas de haut en bas.

3°. On laboure à plat, uniment & également les terres qui (comme dans l'Isle de France) ont besoin de l'arrosement des pluies. Au contraire on laboure en talus & en dos d'âne à sillons hauts & élevez, les terres argilleuses, les humides, & generalement toutes celles qui n'ont pas besoin d'eau ou qui sont difficiles à se dessecher : Ainsi dans la Brie & dans la Petite Beausse, on laboure par planches; & on laisse d'espace en espace un large sillon, pour recevoir les eaux & les porter dans des fossez qu'ils font pour cet effet aux côtez de leurs terres.

Au surplus, on fait les scillons plus ou moins larges, plus ou moins élevez, & les raies plus ou moins serrées dans certains païs que dans d'autres. On les fait pourtant en general beaucoup plus élevez, moins larges & moins unis, dans les terres humides & grasses que dans les terroirs secs; & cela pour faciliter l'écoulement des eaux qui pénétrent difficilement dans ces terres. Pour empêcher qu'elles n'y trouvent des places pour y croupir, il y a des Laboureurs qui ne font leurs sillons, que de quatorze à quinze poûces

de largeur sur treize ou quatorze de hauteur : & quand on fait de ces sillons étroits, il est bon de labourer du Midi au Nord pour qu'ils ayent le Soleil des deux côtez, & que les grains y meurissent également ; sinon ceux du côté du Midi avanceroient & meuriroient huit à dix jours avant les autres. Il n'est pas necessaire d'avoir cette attention, quand les sillons sont plats, larges & spacieux de huit, dix à douze pieds, parce qu'ils ont le Soleil de tous leurs côtez. Les terres fortes qui boivent l'eau assez aisément, peuvent être labourées en planches larges de huit à dix pieds, dont le milieu sera pourtant un peu plus élevé que les deux extrêmitez, afin de faciliter l'écoulement des pluies abondantes ; parce que les bleds, principalement le seigle, les craignent beaucoup ; elles battent la terre & la font durcir, sur tout quand elles sont suivies de sécheresse ; mais quand elles tombent doucement, elles fructifient beaucoup la terre. Il y en a une espece d'une nature si séche, que l'eau s'y imbibe aussi-tôt qu'elle tombe : il lui faut de l'eau presque tous les huit jours en Eté, pour qu'elle fasse de belles productions : quand on laboure de ces sortes de terres, on n'y fait ni sillons ni planches, même dans les païs où on n'a point coutume de labourer sans en faire ; mais on met ces terres *à uni* à tous les remuëmens qu'on y fait, & même après que le grain y est semé. Ce que les Laboureurs appellent labourer à uni (*arare planè*) c'est relever avec l'oreille de la charuë toutes les raies de la terre d'un même côté ; de maniere que lorsqu'on a achevé de labourer le Champ, il ne paroît aucun sillon ni aucune *enruë* (sillon fort large & composé de plusieurs raies de terres élevez par la charuë) mais au contraire le Champ paroît tout uni : on se sert d'une charuë à tourne-oreille pour cette maniere de labourer ; & on laboure ainsi principalement les terres séches & pierreuses où on ne met souvent que des menus grains.

4°. Il est assez d'usage de donner le troisiéme labour aux terres differemment des deux précédens, c'est-à-dire en traversant les premieres façons ; & ce labour est le meilleur qu'on puisse donner, parce qu'il ne laisse aucune ordure, & toute la terre est également remuée. Cependant il n'est bon que pour les Païs secs où l'eau s'imbibe promptement ; & il ne vaut rien pour les terres qui sont trop humides ou qui retiennent long-temps l'eau, à moins que l'année ne soit extrêmement séche ; autrement les eaux qui surviendroient & qui n'auroient aucun écoulement de dessus cette terre ainsi traversée, l'humecteroient si fort, qu'on n'en pourroit rien faire dans la suite.

Sur tout ce détail il est impossible de donner aucune regle certaine ; mais aussi il ne faut pas que ce soit le caprice qui nous guide ; il faut y aller par raisonnement ; ou s'en rapporter à l'experience de nos Peres, & suivre l'avis des Anciens du lieu & l'usage du Païs.

V. *Accompagnemens du Labour.* Un bon Laboureur doit être attentif & zelé à faire executer tout ce qui doit précéder, accompagner ou suivre son labour ; à bien essarter ce qui doit l'être, épierrer sa terre avant chaque façon, la bien émotter ensuite, & la fumer à propos. Dans bien des endroits on fait plus : car après chaque labour, outre la cassemotte & la herse on y passe le rateau ; & même en Italie où on se pique assez de la belle Agriculture, on crible la plûpart des terres. Mais en un mot, il ne faut épargner, autant qu'il nous est possible, ni peine ni dépense pour ameliorer la

terre, sur-tout quand il n'y va que de nos soins ou de quelque leger interêt; comme cela est ordinairement dans le détail de la culture des terres; elles nous dédommagent toujours de tout ce qu'on fait pour les bonifier.

VI. Le dernier labour doit toujours être plus profond que le précédent; à moins qu'une terre n'en ait eu tant, qu'elle soit assez meuble pour n'avoir plus besoin que d'un leger remuage lors de la semaille. Celui qui laboure doit faire connoître son sçavoir faire, en séparant tous ses sillons également, en les faisant égaux & bien droits, pour mieux détruire toutes les herbes, & rendre la terre plus fertile : il est à propos qu'il marche toujours dans la raie la plus nouvelle, pour ne point repiquer le labour, & pour que les raies soient plus droites & mieux faites : il ne sçauroit aussi les approcher trop les unes des autres dans les terroirs gras, humides ou forts, parce qu'ils en sont bien mieux maniez. S'il rencontre quelque racine d'arbre ou de vigne, il levera le soc pour passer par-dessus : ou il les coupera avec la hache ou la serpe, plutôt que de les arracher à force de labour, les bêtes de labour en auront moins de peine, le travail sera plus égal, la Plante s'en portera mieux, & la charuë ne sera point en danger de casser. On changera de soc le moins qu'on pourra, parce que la nouveauté en est toujours dangereuse; & on ne fera le dernier labour que dans un temps convenable à la semaille du grain dont on voudra charger la terre, puisque le dernier labour est pour ouvrir la terre au grain.

VII. Enfin il ne faut jamais ni forcer une terre par de trop fréquentes productions, ni lui faire rapporter deux fois de suite la même espece de grains; rien ne l'effrite davantage, à moins que ce ne soit les trois premieres années de production d'une terre novale : hors ce cas, il faut semer tous les ans des grains differens, & donner à la terre le repos qui lui est nécessaire de temps en temps pour reprendre ses forces. Il faut aussi avoir soin d'y faire ou d'y entretenir les hayes & les fossez convenables pour la défendre des insultes des passans & des bestiaux, ou pour l'écoulement des eaux & l'abry des vents.

Des Labours à prix d'argent.

La plupart des gros Fermiers labourent à prix d'argent les terres des artisans, journaliers & autres qui ne peuvent ou ne veulent pas labourer par eux-mêmes.

Il ne faut point faire labourer ses terres par autrui, quand on le peut faire soi-même : car outre l'argent qu'il en coûte, elles ne sont jamais façonnées si bien ni si à temps; d'autant plutôt que les Fermiers préferent toujours ce qu'ils ont à faire pour eux-mêmes, & sur-tout l'aménagement de leurs propres terres à celles des autres.

Il y a même de bons Censiers qui ne veulent labourer pour personne : ils trouvent mieux leur compte à s'employer tout entiers, eux & tout ce qui en dépend, à bien faire valoir leur propre terre, sans se détourner par des ouvrages étrangers, dont le profit, selon eux, est d'autant plus petit, que ceux qui les font faire sont presque toujours gens peu solvables.

Quoiqu'il en soit, quand on laboure à prix d'argent pour autrui, il faut que le Valet de charuë ménage ses chevaux, sur-tout dans les terres rudes,

& dans les chaleurs comme dans l'hyver : il faut pourtant qu'il ne se ménage point trop lui-même, sous prétexte de les épargner.

Ceux pour qui on laboure doivent de leur côté veiller à ce que les labours soient faits à temps & de façons convenables.

On paye les labours plus ou moins, selon la qualité & l'éloignement de la terre. Ceux qui ont labouré la terre à prix d'argent, sont obligez par l'usage ordinaire qui fait loi sur les lieux, 1o. de voiturer & ramener le grain de la terre chez celui qui les paye. 2o. De charier, tant l'Hyver que l'Eté, les fumiers que les grains récoltez sur la terre labourée auront dû produire dans la quantité proportionelle que l'usage de chaque lieu détermine.

CHAPITRE IX.

Des Bleds.

On divise ordinairement tous les grains en deux especes; sçavoir les bleds, autrement les gros grains, & les menus grains qu'on appelle plus communément les *Mars*, parce qu'on les seme vers le mois de Mars; au lieu qu'on seme presque tous les bleds en Automne : c'est pourquoi on dit aussi la semaille d'Automne pour dire la semaille des bleds, par opposition à la semaille de Mars.

Sous le nom de bled, on comprend non seulement les différentes especes de froment, soit commun, froment de Mars, épeautre & autres, & le méteil & le seigle, mais encore le maïs, le bled noir, le millet, le panis, le bled barbu & l'escourgeon, comme nous l'allons expliquer en détail.

Article Premier.

Des differentes especes de Bleds, & des Terres qui leur conviennent.

Fromens.

Le froment est le meilleur & le plus gros de tous les grains, il fait la farine la plus blanche & le meilleur pain. Il a force racines menuës, garnies de plusieurs tiges, & n'a qu'une feuille : pendant tout l'hyver il est en herbe; au printemps sa tige s'éleve, & à la trois ou quatriéme éteule ou nœud sort l'épy qui contient de petites gousses où le grain est enfermé.

Les fromens sont differens suivant les lieux où ils naissent. En Asie, il y en a dont le grain est aussi gros qu'un noyau d'olive : à l'entour de Sienne en Italie, il y a des grains qui rendent vingt-quatre épis, & un muid rend cent & jusqu'à cent cinquante muids. Du temps d'Auguste, on lui envoya d'Afrique un germe de froment qui contenoit quatre cens épis.

Il y a plusieurs sortes de fromens. Nos fromens ordinaires sont même plus ou moins gros, & fournissent plus ou moins, suivant la difference de la culture & des terres, comme je l'ai observé ci-devant. Mais ils sont toujours les meilleurs de tous les bleds qu'on peut avoir dans le païs.

Il y a une autre espece de froment qu'on appelle *Froment de Mars* ou *Bled*

rouge, parce qu'effectivement les grains en sont rouges, & on le seme au mois de Mars pour le dépoüiller au mois d'Août, comme les avoines. Il fait du pain du moins aussi blanc, & d'aussi belle pâtisserie que le froment ordinaire. Il est beaucoup d'usage en Italie & dans les païs chauds.

Le *Bled-blanc* qui est le *Brance* des Gaulois & le *Sandelum* des Latins, est un froment commun en Dauphiné; aussi-bien que le *Riguet* qui est l'*Arinque* des Anciens. Les Flamands ont aussi un bled blanc qui est un très-bon froment; mais dans les Provinces d'endeçà il dégénere au bout de deux années, il faut le renouveller quand il y a porté deux fois.

La *Touzelle* est une autre sorte de froment dont la tige est assez haute, l'épy sans barbe & le grain plus gros que celui de nos fromens ordinaires. La Touzelle est commune en Languedoc & vient fort aisément : on en fait du pain très-blanc & de bon goût.

Epeautre, Zea *ou* Spelta.

L'Epautre est aussi une espece de froment fort estimé autrefois en Italie, & aujourd'hui fort commun en Allemagne : le grain en est fort petit & plus noirâtre que le froment ordinaire : quelques-uns l'appellent Froment Locar. Il y en a deux especes : l'une simple & l'autre qui a double boure & toujours deux grains en chaque gousse. On en fait du pain qui est léger, nourrissant & agréable au goût, mais difficile à digérer : les Anciens en faisoient la fromentée, qui étoit une boüillie dont ils faisoient grand état : on s'en sert en quelques endroits pour faire de la bierre. Quoiqu'on mette l'épeautre au rang des fromens, c'est pourtant un grain qui tient le milieu entre le froment & l'orge : sa plante est quasi semblable au froment; mais son tuyau est plus mince & n'est pas si ferme; son épy est plat & uni, il jette ses grains seulement des deux côtez, & il a une barbe longue & déliée. Il y a une espece d'épeautre qu'on appelle *Seigle-blanc*, qui est l'*Olyra* des Grecs & des Latins.

L'épeautre n'a jamais été tant estimé en France que parmi les Grecs & les Latins : car en 806. Charlemagne fixa le prix du boisseau d'avoine à deux deniers, celui de l'orge & de l'épautre à trois deniers, & celui du froment à six deniers. Il y a encore differentes autres sortes de fromens, mais il y auroit moins d'utilité que de curiosité à en faire ici l'énumération. J'observerai seulement que le meilleur froment *bise* toujours, c'est-à-dire qu'il baisse, noircit & dégénere d'année en année, & devient enfin méteil & seigle.

Méteil.

Le bled-méteil est un bled mêlé de froment & de seigle. Le bon & *gros Méteil* est celui qui contient plus de froment que de seigle : & au contraire le *petit Méteil* est celui où il y a plus de seigle que de froment.

Seigle, Secale.

Le seigle a le tuyau plus long & plus menu que les autres bleds : il en sort souvent six ou sept d'une seule racine : l'épy est aussi plus long que celui du froment, & il est droit quand il est en fleur, & se baisse quand il est mur; le grain en est longuet, maigre, ridé, petit, & fait un pain noirâtre & pé-

ſant qui n'eſt bon que pour les gens groſſiers, ou pour tenir le ventre lâche; on en mêle avec le froment, afin que le pain ſoit plus long-temps tendre. En récompenſe le Seigle vient en abondance & avec facilité, même dans de mauvaiſes terres; & quand l'année eſt ſéche (ce qui fait manquer les fromens) on a des ſeigles en abondance: le ſeigle échauffé réſout, & vaut mieux pour cela que le froment. L'eau panée de ſeigle eſt auſſi meilleure que celle du plus beau pain de froment. La paille de ſeigle eſt ce qu'on appelle du Gluy; comme elle eſt fort longue, on ne la bat point au fleau, & on la laiſſe en ſon entier, pour s'en ſervir à couvrir des granges, des Maiſons, à lier les gerbes & la vigne, faire des paillaſſes, &c. On emploïe encore la farine de ſeigle à faire du pain ou de la pâtée pour les chiens & les cochons: toutes les autres bêtes, principalement les chevaux & les poules ne veulent ni grain, ni pain de ſeigle.

Il y a auſſi du *Seigle-blanc* qui, comme je le viens de dire, eſt une eſpece d'épeautre un peu plus nourri & plus épais que le ſeigle ordinaire.

Il y a du ſeigle qui dégénere, dont les grains ſont noirs en de hors, & aſſez blancs en de dans; & quand ils ſont ſecs ils ſont plus durs que les grains ordinaires, ils n'ont point de mauvais goût, & ils s'allongent beaucoup plus dans l'épi que les autres. Il y en a qui ont juſqu'à treize ou quatorze lignes de long ſur deux de large; & l'on en trouve juſqu'à ſept ou huit dans un même épi. En Sologne & en Berry on appelle ces grains des *Ergots*, & en Gâtinois du *Bled cornu*. Il cauſe de fâcheuſes maladies à ceux qui en mangent. Il vient quelquefois dans les meilleures terres comme dans les plus mauvaiſes; ſur-tout quand aux environs du mois de May il tombe certaines bruines accompagnées ou ſuivies de raïes de Soleil chaudes.

Terres propres aux Bleds ci-deſſus.

Le froment aime les terres fortes & un peu humides: celles qui ſont graſſes, noires & pâteuſes, les bois & prez nouvellement défrichez, les ſoles où il y a eu des bâtimens, ſont tous fonds où il réüſſit ſans doute le mieux; mais comme on n'a point beaucoup de ces heureux fonds, on ne laiſſera pas que d'avoir de bonnes moiſſons de froment dans d'autres terres, même pierreuſes ou ſablonneuſes, pourvû qu'elles ſoient fortes, bien amendées & bien labourées. Il réſiſte mieux au froid qu'aucun autre grain; loin d'être ſujet à pourrir, il aime les terres un peu humides; il veut être ſemé après la pluye, & profite beaucoup mieux dans les années pluvieuſes; tout cela, parce que comme c'eſt le plus lourd, le plus ferme & le plus ſubſtanciel de tous les grains, il eſt moins en priſe au froid, & il a beſoin d'humidité plus que tout autre pour germer & végeter.

Le ſeigle au contraire veut une terre ſéche & de peu de ſubſtance; il lui faut de la ſéchereſſe quand on le ſeme & pendant l'année, pour qu'il réüſſiſſe, parce qu'il eſt ſujet à pourrir.

Le méteil étant un mêlange de ſeigle & de froment, qui ſont de nature différente; il faut le ſemer dans une terre médiocre, qui ne ſoit ni trop ſubſtancielle, ni trop maigre, ni trop molle, ni trop ſéche. Si l'année eſt eſt humide, le froment qui fait partie du méteil qu'on aura ſémé, multipliera beaucoup, & il n'y aura quaſi point de ſeigle; ſi au contraire l'année

eſt ſéche, le ſeigle fera des merveilles, & preſque tout le froment perira ; ainſi en ſemant du méteil, on eſt toujours aſſuré d'avoir du grain.

Maïs, Irion.

Le Maïs qu'on appelle ordinairement *Bled-d'Inde* ou de *Turquie*, a la tige ſemblable au roſeau & remplie de moëlle : il ne vient point en épy, mais il porte ſes grains dans un gros gland ou bouton fait en forme de raiſin long d'une palme, où ſes grains ſont ſerrez de tous côtez, unis, ronds comme des pois & rangez en ligne droite. Il y a deux eſpeces de Maïs : l'un eſt dur, & on le mange au lieu de pain, grillé ou boüilli dans l'eau ; & l'autre eſt tendre & délicieux. Il y en a de pluſieurs ſortes, fort differentes par la couleur ; les uns ſont blancs, les autres rouges, preſque noirs, pourprez, bleus ou bigarrez de pluſieurs couleurs, le tout par l'écorce ; car la farine en eſt toujours blanche ou du moins jaunâtre. Le grain du bled-Turc eſt ordinairement d'un rouge obſcur, gros comme un pois commun, fort lice, rond d'un côté & un peu plat de l'autre, par où il tient à ſon épy ou gland. Il y en a quelques eſpeces qui viennent en épy aſſez long.

Ce bled eſt fort commun dans la Bourgogne, dans la Franche-Comté & dans le Breſſe ; & on devroit en cultiver en France plus qu'on ne fait : il eſt bon à quantité de choſes ; il vient aſſez aiſément & il fournit toujours un ſecours aſſuré dans les famines, parce qu'il n'eſt pas ſujet à quantité d'accidens comme le froment. Avec la farine de ce grain, on fait des bignets, de la galette, des biſcuits & du pain fort ſain & fort nourriſſant. Preſque toute l'Amérique, les Indes, une bonne partie de la Turquie ne vivent que de Maïs. Les Médecins les plus experts le préferent au bled commun. Les Sauvages s'en font leur meilleur remede contre les maladies aiguës, & on en donne ſans danger en toutes ſortes de maladies ; tous les Indiens ſe nourriſſent de gâteaux de maïs cuits dans des terrines, & les mangent tout chauds avec un peu de poivre long ; quelques-uns en mangent les grains tout verds & le trouvent fort nourriſſant & d'auſſi bon goût que nos petits pois. La farine de ce grain avec de l'eau ſimple fait auſſi la boiſſon des Indiens. Les Médecins l'ordonnent au lieu de ptiſane, & ce breuvage devient à la fin un excellent vinaigre : on fait encore d'excellent miel avec les tuyaux de maïs, parce qu'ils ſont fort doux avant la maturité du grain. Ses feuilles & ſes tuyaux ſont une très-bonne nourriture pour le bétail, & on les leur garde même pour l'hyver, ſur-tout pour les vaches & moutons ; mais il eſt bon de les arracher avant qu'ils ſoient murs, afin qu'ils ne durciſſent pas tant : la farine du maïs peut faire d'aſſez bon pain. On en fait auſſi de la pâte pour engraiſſer entr'autres les chapons ; c'eſt pour cela que les Breſſans en ont tant & de ſi gras. Le pain de maïs eſt ordinairement aſſez blanc & plus doux, quoique plus groſſier que celui de bled ordinaire. Le maïs eſt auſſi plus chaud.

Au reſte, quoiqu'il vienne où nos bleds ne peuvent pas venir ; il aime la terre graſſe, bien remuée & les ſillons larges : le froid lui eſt très-contraire : on en cultive beaucoup en Eſpagne.

Sarrazin, Fagopyrum.

Le *Bled-noir*, autrement dit *Bled-ſarrazin* : parce que c'eſt, dit-on, les Sarrazins

Sarazins qui nous l'ont apporté d'Affrique, eſt plus commun en France que le précedent, quoique le maïs ſerve pour les hommes auſſi-bien que pour les bêtes ; au lieu que le bled noir ne ſert qu'à nourrir les cochons, les pigeons & la volaille, principalement les faiſans qui en ſont friands : c'eſt pourquoi on ſeme differens eſpaces de terres en ſarrazin dans les bois & autres lieux où on veut attirer ces oyſeaux. On fait pourtant avec le ſarrazin de la boüillie & du pain qui eſt noir & amer, à moins qu'on n'y mêle d'autre bled : mais il ne charge pas beaucoup l'eſtomac & il eſt aſſez flatrueux. Le fourage de bled noir eſt bon pour nourrir les vaches. Ce bled vient bien dans toutes ſortes de terres, même dans les ſablons, & il ſe plaît dans la ſéchereſſe. C'eſt pourquoi on n'en met que dans les plus mauvaiſes terres ; il réüſſit mieux quand elles ſont bien labourées, & on le ſeme en ſillons.

Cette plante ne reſſemble point au bled, quoiqu'on lui en donne le nom ; ſa racine eſt fibrée & cheveluë : ſa feuille rondelette en naiſſant, & elle prend enſuite la forme de celle du lierre, hormis qu'elle eſt plus pointuë & plus molle ; ſa tige eſt frêle, ronde, vuide, verte & ſouvent rouge, feuil-luë, haute d'environ deux pieds & demi, & il ne s'y forme point d'épy ; mais chaque branche ſortant alternativement des aiſſelles des feuilles, ſe ſubdiviſent en brins minces & longs qui portent des bouquets de fleurs purpurines : chaque fleur eſt compoſée de cinq étamines ſoutenuës par un calice blanc latté de pourpre, diviſé en cinq parties juſqu'à ſa baſe ; & le piſtile qui ſe trouve au milieu de ces étamines, devient une graine ordinairement triangulaire ; dont l'écorce eſt noire & le dedans blanc.

Ce grain vient à travers les cailloux les plus épais : & dans les païs chauds on peut en faire deux moiſſons par an, en le ſemant de bonne heure pour éviter les chaleurs & les éclairs qui lui nuiſent beaucoup, parce qu'ils en brûlent la paille & le grain.

Millet ; Milium.

Le *Mill* ou *Millet* eſt le plus petit de tous les grains ; il eſt rond, luiſant, ferme, jaune ou blanc, & enfermé dans de petites coques minces & tendres. La plante qui le produit a des feuilles ſemblables à celles des Cannes de Roſeaux, ſon tuyau croît à la hauteur d'environ dix-huit pouces ; il eſt gros, cotonneux & nerveux ; & ſon épy a de longues chevelures éparſes & panchantes, & croît par bouquet aux ſommitez des branches : On éleve des poulets & des petits oyſeaux avec du millet ; on en fait du pain qui eſt fort bon, pourvû qu'il ſoit mangé chaud. On en fait auſſi de la ptiſane ; & quand il eſt mondé de ſa peau, on en fait encore avec du lait une boüillie qui approche beaucoup de celle qu'on fait avec du Ris ; car le ris n'eſt pas fort different du millet, ſi ce n'eſt qu'il eſt plus agréable, plus gros & plus nourriſſant que le millet. Toutes ſortes d'oyſeaux, principalement les ortolans en ſont très-friands.

L'Italie, l'Eſpagne, le Béarn, le Bigorre, l'Armagnac, la Gaſcogne & l'Orleanois produiſent beaucoup de ce grain.

Il amaigrit conſidérablement les terres, parce qu'il a quantité de racines, & il y croît beaucoup de méchantes herbes. Il faut le ſemer dans des terrains gras ou à l'ombre comme dans les forêts ; car il croît dans des lieux ſombres & humides. Il ſe plaît pourtant fort dans les terres légeres & ſablonneuſes,

même dans les terres de sable, pourvû qu'elles soient humides; mais les pierreuses, ainsi que celles dont le fond est de craye ou de marne, ne lui conviennent point.

Comme ce grain est extrêmement petit & sec, quoique froid, & qu'il lui faut peu de substance, il vient fort vîte; mais aussi il lui faut de l'humidité, ou du Ciel ou d'arrosement, pour tempérer la chaleur de l'Eté, qui le feroit crever bien vîte.

Il faut remarquer qu'il y a trois sortes de millets; le petit, le gros & le noir. Le meilleur de tous est le petit, & c'est proprement celui-là dont nous entendons ici parler. Les Italiens l'appellent *Miglio nano*, Millet nain; il multiplie beaucoup; & un seul grain, pourvû qu'il ait de l'humidité, jettera trente ou quarante tuyaux, qui auront chacun leur épi bien garni; il ne craint point le froid; la neige, les pluyes ni les vents; il croît en sûreté contre le pillage des oyseaux, il n'est point si long-temps au hazard que les autres especes; il meurit quinze à vingt jours plutôt; & il n'effrite pas tant la terre à beaucoup-près que le millet à gros grains.

Le millet noir croît parmi le petit, & il a la feuille plus étroite; c'est ce qui le fait discerner: d'ailleurs sa tige vient une fois plus haute; c'est pourquoi en farclant le petit, on coupe le grand qui le surpasse, & on le donne à la Volaille pour l'engraisser.

Le gros millet a effectivement le grain bien plus gros: les Italiens l'appellent *Sargo* ou *Spargole*; & c'est celui donc on se sert, principalement pour nourrir les oyseaux: il ne craint point tant la secheresse que les autres, & il est d'un assez bon rapport; c'est pourquoi on le seme dans les terres qu'on n'arrose point. Il n'est pas si délicat que les autres, mais il fatigue beaucoup plus la terre.

Il croît en France une espece de millet que les Bearnois appellent *Milloquet*, & les Italiens *Manzore*; il réüssit fort bien dans les climats temperez, mais il ne donne presque point de grains si on ne l'arrose: il y en a même de deux sortes; celui qui est le plus en usage a les feuilles & l'épi jaunâtres, & l'autre les a noires & obscures.

La paille de millet, principalement celle du noir, est bonne pour le bétail. On prétend que le bled semé dans un champ dont la derniere dépoüille a été en millet, n'est poins du tout attaqué des vers, parce que cette vermine s'attache uniquement aux racines du millet qui sont restées en terre, où elles lui fournissent à manger pour plus de deux ans. C'est pourquoi bien des gens, au lieu d'arracher le millet, le fauchent & en labourent la terre & le chaume, d'autant que ce chaume y fournit toujours un bon engrais.

Le millet a le merite de croître aisément, de pulluler & fournir beaucoup, & de se conserver sans peine, parce qu'il est froid & le plus sec de tous les grains; ensorte qu'on a toujours au moins de quoi s'empêcher de mourir de faim quand les autres bleds manquent.

Panis, Panicus.

Le panis ressemble au millet quant au chaume, aux feuilles & aux racines; mais la chevelure du panis est toute differente: elle est longue d'un pied, non éparse, mais entassée & fournie de grappes fort épaisses qui renferment quan-

tité de grains velus, tantôt blancs, tantôt rouges, tantôt jaunes. On en fait du pain de même qu'avec le millet. Les Gascons & les Périgordins le vantent fort : ils en font aussi des gâteaux, des tourtes, ou ils le mangent avec du lait ou du boüillon de viandes. Pour s'en servir, on le broïe, ainsi que le millet, & même le maïs, sous une meule de pierre semblable à celle dont les faiseurs d'huiles se servent pour écraser leurs noix avant que de les pressurer. On voit aussi beaucoup de panis en Franche-Comté, en Bresse & en Bourgogne. Comme ce grain est chaud de son naturel, il leve plus aisément que le millet ; il n'est point si délicat, & il n'aime point les terres où l'eau séjourne ; il se plaît au contraire sur les côteaux & dans les terres séches, n'importe qu'elles soient sablonneuses ou pierreuses, pourvû qu'elles soient un peu substancielles : il ne lui faut point d'eau presque toujours comme au millet ; mais le froid ne lui est pas moins contraire.

Il y a aussi du panis sauvage qui n'est pas bon à manger. Il y a encore un panis des Indes qui entre dans la composition du Chocolat.

Bled barbu.

Le *Bled barbu* est aussi une espece de millet, dont les tiges s'élevent à la hauteur de huit ou neuf pieds ; ses graines sont ovales ou presque rondes, & plus grosses au double que celles du millet commun : il croît aux Païs chauds dans les terres grasses.

Escourgeon ou *Orge d'Automne.*

On met encore au rang des bleds l'*Escourgeon*, qu'on appelle autrement *Scourgeon* & *Secourgeon* (comme qui diroit secours des gens) ou *Orge d'automne*, *Orge quarré* & *Orge prime* : parce qu'effectivement c'est une espece d'orge qui se seme en Automne, dont l'épi a quatre rangs de grain & quatre coins ; il meurit en Juin avant aucun autre grain, & il est d'un grand secours, sur-tout pour les pauvres gens qui n'ont pas assez de bled pour vivre jusqu'à la nouvelle récolte. Quand il est mêlé avec du froment il fait d'assez beau pain. On consomme quantité de ce grain dans le Périgord & & le Limosin. On l'appelle encore dans quelques pays *Orge chevalin*, parce qu'il est très-bon pour les chevaux, tant en herbe qu'en grain : C'est pourquoi dans les païs gras, comme Bourgogne, Normandie & Picardie, on seme beaucoup de scourgeon, qu'on coupe en verd pour le donner aux chevaux, & il repousse deux & trois fois avant l'Août.

Ce grain est jaunâtre, piquant par les deux bouts, & plus gros que l'orge commun. On le seme avant l'hyver, & il demande une terre grasse & plutôt séche qu'humide, parce que le trop d'humidité lui est contraire comme à l'orge. C'est ce qui a fait croire à bien des gens qu'il aimoit les terres légeres & séches ; mais il n'y trouveroit pas assez de nourriture. Il se garde difficilement plus d'un an : c'est pourquoi on n'en conserve chaque année que pour la semence ; & ceux qui le coupent en verd, en réservent un petit canton qu'ils laissent monter & meurir en graine, pour multiplier l'espece. En Flandre il s'en fait une grande consommation en grain, parce que les Flamands en font leur bierre, au lieu qu'en France on la fait plus ordinairement avec de l'orge commun.

Yvraye.

L'Yvraie eſt une mauvaiſe herbe qui croît d'ordinaire parmi les bleds, & qui produit des grains noirs, qui enïvrent pour peu qu'il y en ait dans le pain. Elle a une feüille étroite, veluë & fort graſſe; ſa tige eſt plus groſſe que celle du froment, & il en ſort de la cime un épy long, chargé de petites gouſſes piquantes, où on trouve trois ou quatre grains amoncelez & couverts d'une bourre aſſez forte.

Il y a auſſi une yvraie ſauvage qu'on appelle en certains endroits *Lueil*, *Zizanie* ou *Hordeum Marinum*, parce que ſes feuilles ſont ſemblables à l'orge : mais il ne s'agit pas ici de celle-là : je ne parle que de celle qui vient parmi les grains, & c'eſt par rapport à eux que j'en parle.

Elle s'y engendre de grains de froment & d'orge ſemez dans des lieux trop humides, ou que de trop grandes pluyes putrifient & corrompent. Il y a long-temps qu'on a remarqué que ce changement n'arrive que dans les années pluvieuſes, principalement quand c'eſt dans le mois de May qu'il pleut trop : parce que comme c'eſt alors que le grain ſe forme dans les épys, la grande humidité qui furvient le ſaiſit & le change en yvraie : par la même raiſon cela eſt plus fréquent dans les terres fortes & humides que dans les légeres, il eſt même rare que cet accident arrive dans les pierreuſes, parce qu'il eſt très-rare qu'elles ayent aſſez d'humidité pour pervertir le grain.

Par la raiſon contraire quand une année eſt ſéche, & principalement quand la ſéchereſſe dure tout le mois de May, il arrive communément que le mauvais grain en rapporte de bon; l'yvraie qui aura été ſemée dans une pareille année ſe convertira en bon froment, & cela plutôt dans un fond ſec, leger ou pierreux, que dans une terre forte & humide, parce que la ſéchereſſe du fond & de l'année ayant chaſſé l'humidité & purifié la maſſe du grain qui étoit bon dans ſon principe, il agit & ſe multiplie comme auparavant. C'eſt une expérience que j'ai faite bien des fois, & la choſe ne manque point d'arriver quand le fond & l'année y ſont propres.

Le fruit de ces remarques & de toutes les autres ſemblables, qu'il ne faut jamais négliger de faire ſur les differens procedez de la nature, eſt de perfectionner l'Agriculture : Nous devons du moins, ſans nous méfier de la Providence, mais auſſi ſans nous rapporter de tout à elle avec indolence, concourir par nos précautions & par nos ſoins à rendre notre moiſſon abondante, ſoit en préparant la ſemence contre les differens hazards, ſoit en ſéparant l'yvraie du champ, &c. Au reſte l'yvraie ſert pour nourrir en partie la volaille. On en met dans la compoſition de la bierre pour la rendre plus forte; mais la quantité enïvre.

ARTICLE II.

La Semaille des Bleds.

Avant que d'en venir à la manœuvre de la ſemaille, il y a pluſieurs choſes importantes à obſerver, tant ſur la terre qui eſt à emblaver : que ſur le choix, l'âge, le changement, la quantité & la préparation de la ſemence, & ſur la ſaiſon & le temps où il faut ſemer : la ſemaille eſt le point critique de l'Agriculture.

Terre.

I. Il faut que la terre ait eu tous les labours & les amendemens néceſſaires pour la fertiliſer ; ſur-tout qu'elle ſoit la plus meuble qu'il ſe pourra ; car rien ne facilite davantage la multiplication des grains. C'eſt pour cela qu'il y a bien des gens, qui outre les labours, herſent la terre avant la ſemaille comme on fait après. Et il faut enfin que celui qui la ſeme, en connoiſſe la nature, pour n'y mettre que l'eſpece & la quantité du grain qu'il lui faut : un Chef de famille doit veiller pour qu'on ne mette pas du froment ſur un fond qui n'eſt propre qu'à rapporter du ſeigle, & ainſi du reſte.

Choix de la Semence.

II. On doit choiſir pour la ſemence le meilleur & le plus pur bled, de quelque eſpece que ce ſoit. Quand il a bien travaillé dans le grenier, qu'il eſt ſec, beau, peſant, point alteré, moucheté ni ridé, qu'il eſt ſonnant lorſqu'on le fait ſauter dans la main, qu'il eſt ferme ſous la dent quand on le caſſe, & que la farine en eſt blanche, il y a tout lieu d'eſperer en le ſemant. La parfaite maturité du bled ſe connoît à la couleur après qu'il a ſué. Le froment doit être d'un gris blanchâtre & rond, & le ſeigle d'un gris tirant ſur le noir : on le connoît auſſi à le caſſer ſous la dent, quand il caſſe net il eſt mur & ſec ; s'il obéït ſous la dent, c'eſt marque qu'il eſt encore humide.

Epreuve du bled de ſemence par l'eau.

Quelques-uns ne ſement le bled qu'après l'avoir éprouvé dans l'eau ; on l'y laiſſe tremper pendant cinq ou ſix heures, puis on ôte avec un écumoir tout le grain qui ſurnage, & on n'employe en ſemaille que celui qui a coulé au fond : après l'avoir tiré de l'eau, on l'étend au ſoleil ſur des draps ou des couvertures, on le remuë de temps en temps, & quand il eſt bien ſec & qu'il ne tient plus à la main on le ſeme ; car cette épreuve ne ſe fait qu'un moment avant que d'aller aux champs, & ſouvent pendant la dinée des valets & des bêtes de labour : cette maniere eſt aſſez bonne, parce que quand elle n'éprouveroit pas abſolument la bonté du grain, c'eſt toujours une préparation qui attendrit le bled & en avance la germination.

Les Laboureurs curieux d'avoir de belles ſemences & de beaux grains, deſtinent pour cela quelque petit endroit de la terre où ils voyent qu'il y a le plus beau bled ; ils le viſitent ſouvent avant la récolte, pour en ôter les épys dont le grain eſt bruiné ou alteré, l'yvraie, les méchantes herbes, & n'y laiſſent que les épys beaux, forts & bien garnis ; après la récolte ils en font autant ſur leurs gerbes, en ôtent tous les épys maigres ou défectueux, enſorte qu'il leur en reſte moins, mais c'eſt du plus pur choix ; ils renouvellent ces ſoins tous les ans, & par-là ils ont toujours de bonnes ſemences & de beaux grains. Il y a même des païſans qui en ſont ſi ambitieux, qu'ils trient tous les ans leurs ſemences grain à grain.

Les bleds qu'on deſtine pour la ſemaille doivent être entretenus fort nets, ſecs & ſans mêlange d'aucun autre grain. Il y a des païſans qui ſement quelques pois parmi le bled, parce que les vers qui ſont friands des poids, s'y attachent & non pas au bled.

Age du Bled de semence.

III. La plûpart des Laboureurs n'employent en semence que du bled de l'année ; ils soûtiennent même avec entêtement que le vieux, ne fut-il que de deux ans, n'y vaut rien : mais l'expérience & la raison y résistent ; à la verité, on ensemence ordinairement avec le bled nouveau, mais c'est parce qu'on l'a plus à portée, qu'il est plus commun & que le vieux fait plus d'honneur & de profit en farine que le nouveau, comme nous l'avons remarqué ailleurs. Nous avons sçû par expérience en 1710. que les vieux bleds ne valent pas moins en semence que le nouveau, puisque la dépoüille fut très-abondante quoique la semaille n'eut été faite qu'avec du bled au moins de deux ans, puisque tous les bleds soit froment, méteil ou seigle, manquerent en 1709. En effet, il y a dans un seul grain de bled un fond & un trésor de fécondité inépuisable ; quelque petit qu'il soit en apparence, il est riche & vaste réellement aux yeux de l'esprit, il renferme une infinité de germes & d'embrions de plantes que la succession de plusieurs milliers d'années ne peut pas déveloper. On en conserve en nature jusqu'à cent années : & loin qu'on puisse se persuader que le plus précieux & le plus admirable de tous les dons de la terre ne soit plus bon après la premiere année, il y a lieu de le croire alors plus sec & plus purifié, pourvû qu'il ne soit pas extrêmement vieux. On remarque même que le froment *rouillé*, c'est-à-dire, qui est tout ridé, ratatiné & alteré & qui n'a que peu de farine & beaucoup de son, ne laisse pas que de bien réüssir en semaille, tant les ressorts que la Providence a établie pour la géneration perpétuelle de cette manne, sont cachez & puissans. Une expérience aisée à faire pour se convaincre de la vertu d'un bled de plusieurs années, est d'en semer dans un peu de terre bien cultivée, & le couvrir ensemble avec le rateau ; au bout de huit jours on le verra levé & aussi vivace que celui de l'année.

Bien des Laboureurs engrangent leur bled, le laissent suer en paille pendant deux ou trois mois, & le battent ensuite pour en ensemencer leurs terres : mais quand on se sert ainsi du bled de l'année pour la semaille, & qu'il a été deux ou trois mois dans la paille, la semence en est moins pure & moins bonne ; il vaut beaucoup mieux incontinent après la récolte, battre le bled le plus mur & le plus beau, le mettre aussi-tôt au grenier & l'y entasser, pour qu'il suë plus vîte : cette sueur emporte certains esprits de chaleur & d'humidité qui sont comme les excrémens du bled nouveau : la semence en est moins sujette à la nielle, sur-tout quand outre cela elle a été enchaussée, comme nous le dirons ci-après. La semence de bled nouveau gardé en paille deux ou trois mois ne donne fort souvent que des grains noirs & niellez, sur-tout dans les terres froides & humides ; & gens digne de foi assurent qu'ils n'en ont eu que de beaux & bien clairs, depuis qu'ils n'y mettent que du bled battu aussi-tôt après la récolte.

Changement du Bled de semence.

IV. Il est encore nécessaire de changer de temps en temps le bled de semence, afin que la terre produise beaucoup, & que le bled ne dégenere point : quelque beau, net & bien choisi que puisse être le grain d'un terroir, quand on en emblaye toujours la terre sans le changer, l'expérience apprend que la terre

se fatigue & que le grain y dégenere ; le plus pur froment bise même toujours dans les plus fortes terres ; c'est pourquoi il faut, pour ainsi dire, les reveiller par la nouveauté du grain, & tous ceux qui sont un peu entendus dans l'Agriculture, en changent tous les trois ou quatre ans, particuliérement de froment.

Mais ce n'est pas en changer, que d'en prendre d'autre qui aura crû dans le terroir des environs ; il faut qu'il ait été produit à plus de trois ou quatre lieuës de-là. Il faut même prendre garde qu'il vienne de terres plus maigres que celles où on veut le semer, afin que trouvant dans le nouveau fond plus de substance qu'il n'en avoit dans l'ancien, il y fasse des productions plus nombreuses & plus fortes : du moins il ne faut jamais acheter du bled de semence, qu'on ne sache la qualité de la terre où il a été recüeilli, afin de le mettre dans une autre qui ne lui soit pas beaucoup inférieure ; car il ne feroit rien qui vaille, si on le mettoit dans un fond beaucoup plus maigre, ou d'une nature contraire à celui dont il sort. Mais après tout, un bon grain bien nourri fait toujours mieux qu'un autre, en quelque terre qu'on le mette ; ainsi cette regle d'Economie qui veut qu'on mette toujours les grains de semence dans un fond plus gras que celui qui les a produits, ne peut être suivie que quand on a des terres à choisir pour distribuer les semences comme on veut.

Saisons & temps de la semaille des grains.

V. Il faut semer avant l'Hyver, c'est-à-dire, sur la fin de l'Eté ou en Automne, le seigle, l'escourgeon, l'épeautre, le méteil & le froment ; & au Printemps le froment de Mars, le maïs, le millet, le panis & le sarrazin, ainsi que les Mars & légumes dont nous parlerons aux Chapitres suivans.

Il fait bon semer en Automne dès que les feüilles commencent à tomber aux arbres : & quand on voit les toiles d'araignées sur les guerets, on doit s'occuper tout entier à la semaille ; car ces insectes ne filent dans l'arriere-saison, que quand ils sentent dans l'air les influences & les dispositions propres pour la germination des grains.

Il y a des endroits où la semaille commence dès la fin d'Août, sur-tout dans les païs froids : ordinairement elle ouvre avec le mois de Septembre ; & alors il n'y a plus que le temps beau ou mauvais qui regle le travail.

Le meilleur temps pour semer est depuis le vingt Septembre jusqu'au dix Octobre ; c'est ce que les Laboureurs appellent la bonne saison. On ne s'y attachera pourtant pas scrupuleusement : on sçaura seulement qu'en general il fait bon semer pendant six semaines & guéres davantage, à commencer dès les premiers jours de Septembre ; quoiqu'on seme quelquefois jusqu'à la saint Martin, sur-tout dans les fonds & vallées, où les terres sont grandes, profondes & à l'abri. On seme plutôt dans les plaines : il y a même de bons Laboureurs qui y observent de semer dans les terroirs médiocres un peu plus tard que dans les bons ; parce que les médiocres ne pouvant faire qu'une bonne poussée, ils trouvent à propos de la reserver pour le Printemps en les emblavant plus tard.

En general il vaut pourtant mieux semer de bonne heure que tard, parce que le bled a le temps de se fortifier contre les accidens, au lieu qu'il ne

peut pas y résister quand on le seme tard. D'ailleurs il faut moins de grain en semant de bonne heure, & il leve bien mieux, parce que les pluyes & le froid en font périr une bonne partie : c'est pourquoi il y a de l'entêtement de la part de ceux qui ne dépoüillans presque rien, parce qu'ils sement toujours fort tard, continuent pourtant dans leur paresse, & donnent pour prétexte que la nature de leur terroir le demande ainsi. Autre chose est des grains qui ne viennent point avec la liberté & dans le cours ordinaire de la nature, mais par artifice & à force de préparations ; telles que sont plusieurs des végétations dont nous parlerons dans le dernier Chapitre de ce Livre. Comme ces sortes de multiplications sont forcées, & que l'art les rend tout d'un coup vigoureuses & puissantes, on peut les faire tard ; elles en sont même exposées moins long-temps aux rigueurs de la saison. Mais à l'égard des autres, dès que le temps est propre, on ne le doit point perdre, & il faut profiter des beaux jours qui restent avant le froid, qui est l'ennemi de la végétation.

Pour semer, outre la saison, il faut encore du beau temps. Le seigle est celui des semences d'Automne qui est le plus sujet à la pourriture, & qui craint davantage le froid : c'est pourquoi on commence la semaille par lui ; on le seme même dès la fin d'Août dans les païs froids, afin qu'il ait le temps de se fortifier avant les pluyes & les gelées ; & s'il pleut dans le tems de la semaille, il faut attendre que la terre soit desséchée.

Après la semaille du seigle on fait celle de l'escourgeon qui ne dure pas long-temps, parce qu'on en seme peu, & seulement pour ratteindre l'Avoine & perpétuer l'espece : il faut le semer dans une terre seche, & un peu de bonne heure, parce que l'humidité lui est contraire aussi-bien qu'au seigle, mais il résiste mieux au froid.

On seme le méteil presqu'en même temps que l'escourgeon, l'épautre ensuite, & enfin le froment ; & comme le dernier veut de l'humidité & résiste beaucoup mieux au froid qu'aucun autre grain, on le seme en terre grasse & humide, & après la pluye. Le froment aime à être semé dans la bouë, & le seigle au contraire dans la poussiére, ainsi que l'orge ; il vaut pourtant mieux semer le froment en Octobre qu'en Novembre, parce qu'il en faudra moins, il multipliera plus aisément, & il ne courra pas tant de risque que si on le seme plus tard.

Le froment de Mars est le premier des grains qu'on seme au Printemps ; il est d'un grand secours pour ceux qui n'ont pas pû semer pendant l'Hyver leurs terres à froment, à cause des pluyes ou autrement ; il demande une terre grasse, mais un peu moins humide que les autres fromens, parce qu'il vient plus vîte ; on le dépoüille ordinairement en Juillet & Août en même temps que les avoines.

Au surplus, il demande la même culture que les autres fromens, parce qu'il est de la même nature ; & n'en différe qu'en ce qu'il croît autant en quatre mois que les autres en neuf. On peut le mettre dans une terre qui aura rapporté l'année précedente, pourvû qu'elle soit forte, & que ce ne soit pas du froment qu'elle aura produit.

Le maïs demande une terre substancielle, à laquelle on aura donné deux profonds labours, l'un vers le dix-neuf Février, & l'autre un mois après, pour semer le grain au commencement d'Avril, parce que les gelées blanches

lui feroient beaucoup de tort. La terre où on le répand est ordinairement en sillons larges de quatre pieds & demi. Il faut qu'elle ait été fortifiée par de bons fumiers gras & chauds, & qu'il ait plû un peu avant que de l'emblaver.

On seme le millet dans le mois d'Avril, & le panis immédiatement après; la difference de la semaille de ces deux grains, est que le millet demande de l'humidité devant & après la semaille; le panis n'est pas si délicat. Dans les pays chauds on ne seme le millet qu'au mois de Juin sur les côteaux, & au mois de May dans les vallées, parce qu'il y est plus long-temps à meurir, & on ne le seme qu'après le Soleil couché; on laisse ainsi la semence éparse sur le champ, pour qu'elle reçoive toute la fraicheur de la nuit; le lendemain à la pointe du jour on va la recouvrir avec la herse, & on continuë à la herser trois matins de suite, parce que plus ce grain est à couvert de l'ardeur du Soleil, plus il avance & multiplie : c'est aussi pour cela qu'on le refoulle quelques jours après la semaille, en faisant passer sur la terre une claie bien chargée.

Le sarrazin est le dernier bled qu'on met en terre : on le seme aux mois d'Avril & de May, pour en faire la récolte trois ou quatre mois après. Il semble qu'il vaut mieux le semer en May & même plus tard, parce que quand il est tout formé, il y a fort à craindre que les grosses chaleurs & les éclairs n'en brûlent la paille & le grain. Dans les païs chauds on le seme bien plutôt, parce qu'on en fait deux dépoüilles.

Préparations de la semence.

VI. Votre terre étant préparée, votre bled de semence bien choisi, & le temps propre pour la semaille arrivé, il faut bien vanner & cribler le grain que vous voulez mettre en œuvre, pour qu'il n'y ait aucune ordure, & surtout aucune yvraie. Il faut encore *enchausser* le bled (d'autres disent *enchauler* ou *échauler*) c'est-à-dire, le tremper dans de l'eau mêlée de chaux : les uns y employent de la chaux vive, les autres de la chaux amortie ; mais la vive paroît la meilleure, parce qu'elle a plus de vertu. La chaux fait plusieurs bons effets au bled de semence : 1°. Elle le rend plus gros & enflé, ensorte qu'il en faut moins pour la semaille ; la chaux augmente le bled de deux boisseaux au moins par septier, & le septier en contient douze. 2°. Le grain échaulé germe & multiplie plus facilement. 3°. Il résiste mieux aux pluyes & aux gelées. 4°. Il est moins en prise aux vermines & aux mauvaises herbes, parce que la chaux leur est contraire. 5°. Il est moins sujet à la bruïne & à dégénerer en yvraie, parce qu'il a plus de chaleur & de force. 6°. Ce qui est le principal, le bled est moins sujet à noircir.

Enchausser le Bled de semence.

L'Enchaulage se faisoit anciennement, & il se fait encore en bien des Provinces, en répandant simplement de la chaux, & ensuite de l'eau claire pardessus le bled que l'on avoit couvert d'un drap, ou à travers d'un tamis;

mais on a trouvé cette maniere trop grossiére, inefficace & trop brute : voici comme on s'y prend à present.

Mettez dans un baquet ou tonneau, neuf à dix sceaux d'eau froide, & le poids d'environ vingt-trois livres de chaux vive, la plus nouvelle est la meilleure; jettez un sceau d'eau chaude par-dessus, remuez bien la chaux avec un bâton jusqu'à ce qu'elle soit toute détrempée & entiérement éteinte; ensuite prenez une corbeille d'ozier bien fermée, qui entre aisément dans le vaisseau; mettez de votre bled de semence dans cette corbeille, & placez-la dans le baquet ou tonneau, afin que l'eau impregnée de chaux entre seule dans la corbeille & comble le bled; quand vous l'aurez bien tourné & remué avec un gros morceau de bois, levez la corbeille, laissez-en égoûter l'eau dans le baquet; ensuite ôtez-en le grain & le mettez sécher au Soleil sur des draps ou couvertures, ou à l'air en un grenier bien aëré: continuez la même manœuvre jusqu'à ce que tout le bled que vous destinez en semence soit ainsi échaulé & étendu dans le grenier; au bout de quinze ou seize heures remuez-le bien, & continuez à en faire autant de quatre heures en quatre heures jusqu'à ce qu'il soit bien sec, ce qui arrive en moins de quarante-cinq heures, parce que l'eau de chaux aide à faire sécher le grain en peu de temps.

Ou bien, prenez le plus gros & le plus mur de votre froment; faites-en un lit épais de deux bons pouces, arrosez-le avec de l'eau claire, & saupoudrez-le d'un peu d'alun & de chaux vive, l'un & l'autre bien pulverisez; faites-en deux lits de même épaisseur, que vous arroserez & saupoudrerez comme le premier; continuez ainsi jusqu'à ce que vous ayez échaulé tout le bled qu'il vous faut pour votre semaille; ensuite levez tout ce grain, mettez-le dans un coin de votre grenier, & entassez-l'y bien, afin qu'il suë un peu; après cela semez-le quand il en sera temps.

Il y en a qui se contentent de faire tremper leur grain dans l'eau fraiche, & de le bien faire sécher avant que de le semer, cela facilite toujours le dévelopement du germe.

Quelques-uns trempent leur bled dans du jus de joubarbe, ou dans de l'eau dans laquelle ils ont mis infuser des branches & des racines de cette plante; d'autres y employent les semences & les racines de concombres sauvages pilées; ou bien on laisse macérer le grain vingt-quatre heures dans de la saumure, dans laquelle on mêle du bole, & on seme le grain aussi-tôt: ces différentes mixtions se font pour préserver la semence des vers, taupes & autres insectes, qui abondent principalement quand les hyvers sont doux; le bled en est aussi moins susceptible de la nielle.

D'autres s'appliquent à faire quantité de préparations pour multiplier le grain; & il y en a effectivement de très-efficaces. On en trouvera un recüeil dans le dernier Chapitre de ce Livre; on n'a qu'à y avoir recours.

Quantité de la Semence.

VII. On ne peut pas déterminer au juste combien il faut de semence pour un arpent de terre, parce que le plus ou le moins dépend du climat, de la

faifon, de la qualité de la terre, de la bonté de la femence & de quelques autres circonftances. Tout ce qu'on peut affurer, c'eft que les terres maigres demandent plus de femence que les graffes, parce qu'une bonne partie du grain perit dans les premieres ; au lieu que les dernieres rapportent toujours ce qu'on leur donne avec ufure, & fouvent un feul grain y produit quantité de belles tiges ; ainfi moins la terre a de fubftance, plus il lui faut donner de femence.

Dans les païs & dans les endroits froids ou aquatiques, il faut auffi femer plus dru que dans des lieux plus temperez, plus fecs ou plus chauds. De même, plus on eft proche des pluyes, des neiges & des gelées, plus il faut de femence aux terres, parce que la grande humidité & le froid font périr une partie du grain. Par la même raifon les terres couvertes d'arbres demandent une plus forte femaille; il en faut auffi davantage quand on eft obligé de femer pendant qu'il fait du vent.

Les Anciens qui ont écrit fur l'agriculture, ont tous dit qu'on mettoit quatre boiffeaux de bled, foit froment, méteil ou feigle, pefans vingt livres chacun, pour un arpent de bonne terre, cinq pour un arpent de médiocre, & fix ou davantage quand elle étoit maigre ; mais aujourd'hui on en met ordinairement huit à l'arpent mefure de Paris. Quant au millet & au panis, il en faut environ huit ou dix livres par arpent. Au refte c'eft l'ufage des lieux & le befoin particulier de la terre qui doit régler la quantité de la femence. On obfervera feulement qu'il vaut mieux donner un peu plus de femence que le fond n'en demande, que d'en donner moins, parce qu'il furvient affez d'accidens qui font périr le grain quand il eft levé, ou il eft aifé de le dégarnir quand il eft trop dru, foit en y mettant les beftiaux pendant qu'il eft encore en herbes, foit en arrachant les tuyaux foibles quand le grain eft monté. D'ailleurs quand la femence eft forte, les nombreufes productions qui en naiffent étouffent les mauvaifes herbes.

Expérience fur l'Emblavûre des climats nouvellement deffrichez.

On a éprouvé dans le Canada & dans le Miffiffipy que les grains que l'on y feme fans leurs balles dans les terres nouvellement deffrichées, & les légumes que l'on y plante fans leurs gouffes, comme nous faifons en Europe, ne réüffiffent pas dans ces terrains neufs; enforte qu'il faut les y femer avec leurs balles, épis ou gouffes : ce qui vient de ce que nos grains ou légumes dépoüillez de leurs enveloppes naturelles fouffrent & s'alterent dans le tranfport, ou de ce qu'ils fe trouvent tout d'un coup noyez de l'humidité ou alterez par les fels de ces terres neuves & étrangéres.

Venons à notre maniere de femer & à ce qu'il y faut obferver.

Figure d'un Homme qui séme.



Manœuvre de la Semaille.

Le Semeur aura un bon boiſſeau de ſemence dans une grande nappe ou tablier qu'il tiendra attaché à ſa ceinture ou en baudrier ; il ne doit point avoir d'habillement qui l'embaraſſe, & il faut que le grain qu'il doit ſemer, s'il l'a trempé dans l'eau ſimple, dans l'eau de chaux ou autre mixtion, ſoit bien ſec & qu'il ne tienne plus aux doigts, mais au contraire qu'il roule & coule dans la main.

En ſemant, il faut que la main droite, dont on ſeme, parte en même temps & avance ni plus ni moins que le pied droit ; & le Semeur doit toujours aller le même pas ; la main ſemante doit toujours ſuivre le pied, faire toujours le même mouvement circulaire avec aiſance, la poignée être toujours égale, & la ſemaille & la marche continuées d'un pas reglé, ſans interruption ni précipitation, afin que la ſemence ſoit répanduë également : c'eſt-là le grand point de l'art du Semeur : autrement ſi le bled étoit ſemé inégalement & par intervals, les tiges s'affameroient & s'étoufferoient l'une l'autre dans les endroits touffus, & les endroits vuides ſeroient autant de

terrain difforme & perdu; outre cela il y croîtroit quantité de mauvaifes herbes qui avancent ordinairement davantage que le bled, enforte qu'elles en abforberoient la fubftance, & feroient caufe que fouvent on ne retireroit pas la femence qu'on auroit employée.

On feme à pleine main le froment, foit ordinaire ou de Mars; mais le feigle, le méteil, l'efcourgeon, l'épeautre, ainfi que les Mars, doivent être jettez en moindre quantité.

Il ne faut même employer que trois doigts pour femer le millet & le panis, ainfi que les raves, parce que ces femences, qui font fort petites, tombent toujours affez dru : encore pour qu'il n'en échappe pas trop des mains, on a la précaution de mêler la graine de millet ou de panis avec une pareille quantité de cendre ou de fable de mer, qu'on feme enfemble après les avoir bien mêlez.

La femaille du maïs fe fait un peu differemment des autres grains. Proprement on ne le feme pas, on le plante: mais avant cela, il faut qu'il ait trempé dans de l'eau claire pendant quinze ou feize heures; & quand il eft bien reffuié, fi on le met dans une terre humide par un temps doux, il levera dans quatre ou cinq jours. Pour le mettre en terre, on le met dans des trous qu'on a fait en droite ligne fur le fillon avec un petit piquet, à quatre ou cinq pouces l'un de l'autre, & on jette quatre grains dans chaque trou, qu'on recouvre enfuite en pouffant la terre avec le pied; ou bien on le feme fur planche dans des raïons tirez au cordeau, & auffi-tôt on le couvre de terre avec des rateaux ou avec une herfe garnie d'épines. Souvent on employe trois perfonnes à la fois pour le femer, l'un fait les trous avec le piquet, l'autre y jette le grain & le troifiéme le couvre de terre; on a bien plutôt fait & moins de peine. Un arpent de maïs donne de quoi nourrir une famille entiere pendant toute l'année.

Quand on a une fois commencé la femaille, on ne doit point la difcontinuer qu'on n'ait achevé; car l'interruption n'y fait que du mal, & plutôt on peut avoir fait c'eft le meilleur.

Pour connoître fi on a bien femé fon bled, il faut ouvrir les doigts de la main, les imprimer fur la terre emblavée, & voir fi par tout où on la mettra, il fe trouve deffous au moins cinq grains ou fept au plus.

Herfer, enterrer la Semence.

Si-tôt que la femaille eft faite, il faut enterrer le grain qu'on a femé : mais il ne faut point l'enterrer trop avant, parce qu'il ne pourroit point lever; la péfanteur de la terre l'accableroit, & n'ayant prefque point de part aux vapeurs & aux exhalaifons nitreufes qui nagent dans l'air, il refteroit enfeveli, fans efperance de réfurrection; deux ou trois doigts de terre fuffifent pour le couvrir : & on le couvre : 1°. Pour que les Pigeons, les corneilles, les corbeaux & autres oyfeaux, même les volailles ne le mangent pas. 2°. Afin qu'il foit moins expofé aux injures de l'air. 3°. Afin que la terre lui communique plus aifément la fubftance & les fels dont il a befoin, & qu'il s'en diffipe moins. 4°. Afin que le mariage du grain avec la terre foit plus heureux, le mêlange de l'un & l'autre plus égal, & que la végétation en foit plus facile, plus sûre & plus abondante : parce que le

grain qui a fait un bon pied, se couvre & se défend lui-même, il résiste aux mauvaises révolutions, & profite fortement des bonnes.

Dans bien des endroits on se contente de herser la terre pour en couvrir la semence, c'est-à-dire, de passer & repasser la herse par-dessus tant en long qu'en travers. Quand on a labouré la terre en sillons, il faut la herser & reherser de tout sens, tant avant la semaille qu'après; & si l'on veut bien la façonner, il faut encore par-dessus tout cela la rateler, de sillon en sillon avec des rateaux à dents de fer, pour ôter toutes les mauvaises herbes, ameublir la terre davantage, & mieux mêler & couvrir le grain, qui dans les terres à sillons tombe souvent ou roule dans les rayes, & fait une surface d'emblavure inégale: c'est pourquoi bien des gens n'approuvent point qu'on seme ni qu'on laboure à sillons, & ne veulent que des champs unis. Mais enfin quand on a ainsi bien promené la herse & le rateau sur le champ emblavé, c'en est assez pour que la terre & la semence soient bien mêlées. Un bon hersage vaut un nouveau labour.

D'autres, au lieu de les herser simplement, y mettent la charuë après la semaille, pour mieux mêler & enterrer le grain; mais il faut que ce labour soit léger, afin que le bled n'ait pas plus de trois doigts de terre; & on doit encore le herser ensuite, afin que la terre soit plus meuble. Quand on couvre ainsi le grain en labourant après la semaille, c'est ce qu'on appelle renfoüir la semence ou *semer dessous*, parce qu'à cause de ce dernier labour la semence se trouve effectivement dessous le sol, & elle est plus chargée de terre: au lieu qu'elle reste plus au-dessus quand on ne fait que la herser; c'est pourquoi on dit *semer dessus*, quand la semence n'est enterrée que par la herse. Quand on seme de bonne heure & par un temps propre, il vaut mieux semer dessus, parce que les grains germent plutôt, & quatre mesures de bled sémées de bonne heure profitent plus que cinq ou six mises tard en terre; mais si on a tardé à semer jusqu'aux pluyes ou jusqu'aux froids, il est certain qu'en ce cas il vaut mieux semer dessous, de quelque nature que soit le champ, parce que le grain sera moins exposé.

Il faut encore remarquer que de quelque maniere qu'on enterre le grain semé, il faut le couvrir un peu plus dans les terres légéres ou séches, que dans les fortes.

En France nos bleds ordinaires doivent être semez avant l'hyver. Si on les séme après, ils poussent à l'ordinaire; mais les épis n'ont point de grain & sont vuides: on peut pourtant en avoir du grain l'année suivante, comme je le vais dire.

ARTICLE III.

Des soins nécessaires aux Bleds, pendant qu'ils sont sur terre.

Les Naturalistes ont compté jusqu'à cent maladies ausquels les bleds sont sujets. Mais il ne s'agit ici que des soins généraux; il faut abandonner le reste au cours de la nature & à l'industrie de l'Homme.

Après la semaille, le premier soin du Laboureur doit être de rafraichir & d'entretenir les fossez & rigoles nécessaires à sa terre pour l'écoulement des eaux & pour la mettre hors de l'insulte des bestiaux & des passans; sur-tout

près des ruës & des chemins. Il y a même bien des païs où l'on enclôt ses terres de bonnes hayes vives ou séches, d'autant que le grain y est plus à l'abri des vents.

Gros Hyvers : experiences.

Il faut de la gelée pour détruire les vermines & les insectes & pour que la plante du bled s'épaississe & se fortifie en pied : autrement il ne produiroit que de l'herbe que les frimats du printemps, les insectes & les mauvaises herbes ruïneroient ; ou qui ne donneroit au plus que de la paille sans grains. Car ce sont les frimats & les autres révolutions de saisons qui font fructifier les plantes.

Ce n'est pas même la rigueur & la durée de la gelée qui est le plus à craindre dans les grands hyvers, sur-tout quand le bled a été bien renfoüi, que sa plante est bien épatée & que la terre reste couverte de neiges qui l'échauffent & la préservent : si le froid vient petit-à-petit, ou quand l'eau est bien égoûtée, quelque fort & long qu'il soit, il ne fait mourir que la fane, & le grain conservé en terre pousse de nouveau au printemps. Tel a été le grand hyver de 1608, dont parle Mezeray, & qui fut cependant suivi d'une ample moisson : & tel vient d'être à peu-près le long hyver de 1729.

Mais si la gelée prend âprement pendant que la terre est découverte & imbibée d'eau, par exemple si elle reprend sur un prompt dégel, le bled étant entre deux glaces, elle pénétre, saisit & brise ou brûle tout ; sans espérance de résurrection : & c'est ce qui arriva en 1684 & en 1709. J'ai lû dans les archives d'une petite mais ancienne Ville, qu'il y eût en 1573 un pareil hyver qui fit monter, dit cette archive, d'heureuse datte, le prix du bled jusqu'à 37 sols le boisseau réduit à celui de Paris.

Cependant au commencement du printemps 1709, le Parlement de Paris, flatté par l'exemple de l'hyver de 1608, cité par Mezeray, fit deffenses de charger en nouveaux grains les terres emblavées avant l'hyver, dans l'espérance que le bled y repousseroit comme il avoit fait en 1608 ; ce qui manqua par l'effet des gelées survenuës coup sur coup pendant les dégels : desorte que sans le secours des orges qu'on sema sur les bleds, & qui fournirent avec tant d'abondance, qu'on appelle encore cette année l'*année des orges*, la misere auroit été bien plus affreuse qu'elle ne le fut : tant il est vrai que la plus sage prévoiance est souvent trompée, & que la meilleure ressource de l'homme, après Dieu, est l'industrie & le travail.

Ainsi au printemps si l'on voit que les bleds ayent péri par quelque gelée pareille, par pillage d'oiseaux de passage ou par quelque autre malheur ; il faut recasser la terre & y semer du bled rouge, de l'orge ou quelqu'autre Mars. Il y a même des pais où l'on surséme des menus grains sur le bled, parce qu'on l'y seme très-clair.

Au printemps qui suivit ce même hyver de 1709. dans le Berry & ailleurs on sema beaucoup de bleds qui leverent & crûrent bien : mais quand on vît qu'ils ne donnoient que de l'herbe & des épys sans grain ; on les faucha, on y mit paître les bestiaux comme dans un pré ; & l'hyver ayant passé pardessus ; ils rapporterent du grain l'année suivante aussi abondamment que si on les avoit semé de nouveau.

On a appris par expérience dans ce même hyver de 1709. que du bled qui avoit été semé dans des clos le long des hayes qui le tenoient à l'abry du vent de Nord, y avoit résisté à la rigueur du froid. J'ai aussi vû dans ce même hyver de pauvres paysans ramasser de la neige & la porter & pietiner dans leurs masures aux endroits où elle manquoit par-dessus leurs bleds; ce qui les a conservé & leur a donné une bonne récolte.

Sarcler les Bleds.

Le mois d'Avril ne se passe jamais sans épy, & il décide ordinairement du sort de la moisson : il y a tout lieu de l'espérer bonne quand vous voyez dans ce mois vos bleds bien plantez & forts ; à moins qu'il ne survienne quelqu'un de ces accidens rares & fâcheux qui ne dépendent point de nous, comme grêle ou nielle : il n'y a de soin à avoir qu'à les sarcler; ce qui est un ouvrage de femmes & d'enfans. On échardonne les terres avec des *échardonnoirs* qui sont de petits crochets de fer attachez au bout d'un bâton ; ou bien on les arrache avec de longues pincettes ou tenailles de bois, & on les amasse hors du champ : on arrache à la main les autres mauvaises herbes.

Il ne faut point sarcler les bleds avant le printemps, parce qu'avant ce temslà il seroit dangereux d'arracher le bon grain avec les mauvaises herbes. C'est cependant à vûë d'œil qu'il faut juger quand il est temps de les arracher : & il ne faut point attendre trop tard, parce qu'elles dérobent toujours la substance du bled, elles deviennent trop fortes, leur graine tombe & pullule l'année suivante ; & pour peu qu'elles soient grandes, on ne peut les détruire qu'en endommageant les bleds considérablement, parce qu'on en arrache une partie, on en renverse une autre; & il y en a qui sont déja à moitié étouffez. On ne sçauroit donc être trop diligent à sarcler, sur-tout dans les terroirs sujets à produire de mauvaises herbes : il faut même sarcler plusieurs fois, à mesure qu'on voit qu'elles renaissent. Ordinairement on sarcle tout au commencement du printemps, & encore quand les épys commencent à sortir, c'est-à-dire, à la fin d'Avril. C'est souvent faute d'avoir bien sarclé, que l'on voit tant d'épys affamez & tant de grain maigre ; encore le bled en est-il mal sain, taché, desagréable au goût, & fournit la moitié moins que du bled bien net.

Quand on juge qu'il est temps de sarcler, il faut s'y mettre après une petite pluye, afin que les méchantes herbes & leurs racines s'arrachent facilement & quittent la terre; au lieu qu'il y en reste beaucoup quand elle est trop séche.

Si le printemps est humide & chaud, & s'il pleut beaucoup dans le mois de May, c'est alors que les mauvaises herbes abondent & qu'il faut sarcler avec soin. Quelquefois il tombe encore au mois de Juin des pluyes douces presque continuelles qui font naître quantité de méchantes herbes, comme yvraie, nielle, rougeole, sanve, & principalement le *jardereau* ou *jarderie*, plante qui en moins de huit ou dix jours est aussi haute que les épys, les serre fortement avec ses bras & les fait courber tout-à-fait; ensorte que le grain ne peut tirer aucune nourriture de la terre ; ce ne sont que les pluyes chaudes du mois de Juin, & non pas les pluyes froides, qui engendrent cette mauvaise production. Ainsi il faut être bien attentif à arracher toutes les

les herbes en Avril, May & en Juin : autrement on n'auroit quasi que de la paille au lieu de bled.

Toutes les herbes qu'on arrache, à la réserve des chardons, sont bonnes pour les chevaux & les vaches, soit en verd ou en sec; on les fane au Soleil & on les met ensuite en meule, pour les faire suer & les employer comme le foin. C'est pour cela que les pauvres gens de la campagne vont dans les bleds jusqu'à ce qu'ils soient en tuyau, & dans les avoines jusqu'à la saint Jean, cueillir des herbes : mais sous prétexte de nettoyer les grains & de ne prendre que les mauvaises herbes pour nourrir leurs vaches, ils arrachent souvent le bon grain parmi l'yvraie, sur-tout quand l'hyver est long.

Pour le millet, il est sujet aux mauvaises herbes presqu'en naissant ; c'est pourquoi il faut le sarcler quand il est tout nouveau, c'est-à-dire, au mois de Juillet, & avoir bien soin de l'entretenir net, c'est le principal point de la culture de ce grain. Il faut avoir le même soin du panis, l'un & l'autre attirent beaucoup de mauvaises herbes, & ils ne peuvent cependant profiter où il y en a.

Eclaircir les levées, effaner, effeigler.

Une autre attention qu'il faut avoir quand le bled leve, est qu'il n'y en ait point trop ; ce qui arrive assez souvent dans les bons fonds; comme alors la terre a des productions trop nombreuses & trop fortes pour pouvoir les bien entretenir toutes jusqu'à la moisson, elles s'étoufferoient & se nuiroient les unes aux autres ou verseroient, & on auroit toujours bien plus de paille que de grain. C'est pourquoi il faut éclaircir les bleds qui sont si forts en herbe, & n'y en laisser qu'autant qu'il en faut, pour que toutes les productions viennent à bien : pour cela on y fait paître des vaches ou des brebis, ordinairement dans le mois de Décembre ; & le fond déchargé par-là de ce qu'il avoit de trop, perfectionne les productions qui lui restent, & donne des gerbes & du grain en abondance.

Le millet, le panis & le mays sont aussi fort souvent trop épais en levant, & ils levent en peu de jours, parce qu'on ne les seme que dans la belle saison; c'est pourquoi il faut y veiller & arracher à la main ce qu'il y a de trop. Il faut même à l'égard du maïs lui donner un leger labour, profond seulement d'un pouce, à la fin de May avec la serfoüette ou avec une petite pioche, après une pluye douce, & arracher les méchantes herbes qui croissent au pied de chaque plant, afin que les épys soient plus gros & plus grenus : & quoiqu'on ait dit qu'en le semant il en falloit mettre trois ou quatre grains dans un trou, cependant quand ils sont levez, il n'y en faut laisser que deux, afin que les tiges soient plus fortes; ce qu'on a arraché est une nourriture très friande & très-bonne pour le bétail. Il faut aussi arracher tout le millet noir qui se trouve dans le petit millet, si on veut l'avoir beau & en abondance, parce que le noir en succe toute la substance : si on arrose le petit millet dans les chaleurs, quoiqu'on l'ait semé à claire voie. un seul grain produira plus de trente ou quarante tuyaux.

Quand les tuyaux commencent à monter, & avant qu'il y ait des épys, les curieux ont encore soin de faire effaner ceux qui sont trop forts, afin qu'ils ne versent point par terre, ce qui cause toujours un grand dommage.

Effaner; effeuiller, ou comme on dit en quelques endroits, *epamper* le bled; c'eſt rompre ou couper les feüilles qui pendent au tuyau.

Ceux qui veulent récolter leurs fromens purs & ſans mêlange d'aucun grain de ſeigle, vont dans le mois de Juin arracher à la main ou couper tous les épys de ſeigle qui ſe trouvent toujours dans le meilleur froment & qui ſont ordinairement plus hauts. On fait la même choſe dans les terres chargées en avoine, afin d'en ôter l'auronne; mais il eſt bon de l'emporter hors du champ, de peur qu'elle n'y repeuple.

Dommages & Chaſſes deffenduës: Meſſiers, Meſſage.

Comme la conſervation des grains intereſſe le public, tous dégâts, ſoit de gens, charois ou beſtiaux dans les terres enſemencées ſont deffendus & doivent être ſéverement punis, ſur-tout quand ils ſont faits de nuit ou à garde faite: on peut même ſans forme de juſtice ſe ſaiſir des beſtiaux trouvez en flagrant délit ou en bleſſer quelqu'un impunément pour les arrêter & en reconnoître le maître, quand ce ſont des animaux fuyards de leur nature: & le maître répond du dommage.

Par la même raiſon il eſt défendu de chaſſer de quelque maniere que ce ſoit depuis que le bled eſt en tuyau juſqu'à ce que la récolte ſoit faite. Proche des grandes villes où les terres ſont plus expoſées aux dégats, on en défend l'entrée aux femmes & aux enfans qui ſous prétexte d'y aller arracher des herbes pour leurs vaches ou des barbeaux pour faire des bouquets, cauſent un tort conſidérable aux grains.

On établit même annuellement dans chaque Paroiſſe de campagne, vers la ſaint Jean & à tour de rôle, un ou deux des moindres habitans ſelon l'étenduë du territoire, pour y faire la fonction de Meſſiers, & veiller à la conſervation des grains, vignes & fruits juſqu'à ce que la récolte en ſoit faite: ils prêtent à cet effet ferment en Juſtice, leurs procez-verbaux font foi; ils doivent les faire & rapporter dans les 24 heures pour le mieux, & au plus tard en-dedans le tiers-jour: & ils peuvent ſaiſir les beſtiaux & empriſonner les malfaicteurs. Ces Meſſiers doivent avoir au moins 18 ans paſſez: leur rétribution ordinaire eſt la centiéme gerbe de tout le produit du canton qu'ils gardent; & ſeps ſols ſix deniers de chacun des procez-verbaux qu'ils font pour le rapport des dommages.

On juge à Dijon que le Meſſier qui n'a point veillé à la conſervation des fruits, eſt reſponſable du dommage envers le Propriétaire.

Il y a des Fiefs où les Seigneurs ſe font reconnoître par les Aveux le droit de garde des fruits ſous le nom de droit de Meſſéage; & ils lévent pour ce ſujet deux gerbes par chaque arpent lors de la récolte, ſouvent ſans y avoir fait garder: en quoi il n'y a de réprehenſible que l'abus; car le droit de garde & d'inſpection pour la conſervation des fruits, eſt donné par pluſieurs Coûtumes aux Baſſes-Juſtices, & le Seigneur peut l'acquerir par preſcription.

Ceux qui ſe trouvent coupables de vol & enlevement de grains & de fruits qu'il faut néceſſairement abandonner à la foi publique juſqu'à la récolte, ſont condamnables au Carcan, ou au Foüet & au baniſſement; même à la mort, lorſque le vol a été commis avec attroupement, port d'armes & violence pu-

blique. On pourſuit même comme voleurs ceux qui mettent des beſtiaux pâturer de nuit dans les grains, ou qui prennent des charuës, &c.

De la Nielle.

La nielle ou miélat eſt une eſpece de broüillard qui arrive dans le milieu de l'Eté, lorſque par la chaleur de la ſaiſon il s'éleve avec les vapeurs beaucoup d'exhalaiſons graſſes & corroſives qui tombant ſur les plantes, & principalement ſur les bleds lorſqu'ils ſont en lait ou hors de fleurs, les gâtent & les brûlent; ſur-tout quand le Soleil paroît enſuite & vient à darder ſes raïons ſur ces plantes : car la liqueur huileuſe dont elles ſont enduites, étant ſuſceptible de beaucoup de chaleur, fait qu'elles ſe cuiſent & ſe corrompent facilement.

Le grain niellé n'a quaſi que l'écorce : il eſt noir & ne vaut rien à manger; & qui pis eſt, il noircit & mouchette le bled qui n'eſt point gâté, quand on bat l'un avec l'autre; un ſeul épy niellé eſt capable de noircir tout un ſeptier de bon bled. Pour peu que le Soleil ait donné par-deſſus la nielle, le grain n'eſt plus que du charbon; enſorte que la nielle eſt bien plus à craindre que l'yvraie, parce que du moins une partie de l'hyvraie ſert pour la volaille. La cherté de 1660, celle de 1693, qui fut preſque générale en France, & celle de 1698 furent cauſées par la nielle; & elle ne vient enlever nos eſpérances que quand on eſt à la veille d'une heureuſe récolte: car la nielle n'eſt à craindre que depuis la fin de May juſqu'à ce que le moiſſon ſoit faite, parce que ce n'eſt que la chaleur de l'Eté qui attire de la terre les exhalaiſons impures & groſſiéres qui retombent en nielle, ſouvent pendant la nuit, à cauſe qu'elles ne ſont pas aſſez ſubtiles pour s'élever & ſe diſſiper comme les autres vapeurs. On appelle la nielle en bien des endroits *Bruine* ou *Brouine*, *Pruina* (*à perurendo*) parce qu'elle broüit, c'eſt-à-dire, brûle les tendres boutons des vignes & des arbres, de même que les épys : en d'autres endroits, on l'appelle auſſi *Verglas*, parce que c'eſt effectivement un Verglas d'Eté.

On vient à bout d'empêcher les funeſtes effets de la nielle, en la faiſant tomber de deſſus les épys, avant que le Soleil ait donné deſſus. Pour cela deux perſonnes un peu fortes doivent prendre une corde d'un bon pouce de groſſeur, & longue d'environ quarante pieds, puis la tenant chacun par un bout bien tenduë à la hauteur d'un pied & demi au-deſſus de terre, la paſſer & repaſſer ſur les bleds niellez : comme cette corde agitera beaucoup & les tiges & les épys, elle fera tomber la nielle. Ou bien il faut allumer de grands feux de fumier long ou de paille aux côtez des terres où eſt le Soleil, pour les couvrir & les garantir de ce fleau. Il faut faire ces ſortes d'ouvrages le plus vîte que l'on peut, avant que le Soleil ait fait ſon effet, & y employer tout ſon monde pour faire la même choſe en differens endroits. Ceux qui ont de grands champs de froment, ne peuvent pas à la verité ſuffire à les ſauver tous : mais c'eſt toujours un grand avantage que d'en conſerver une partie; ils n'ont qu'à commencer par les champs qui promettoient le plus.

On prétend qu'il y a des terres naturellement ſujettes à la nielle, & que ce ſont celles où la plante appellée auſſi nielle eſt commune : cette remarque a été faite il y a long-temps ſur le fameux Marquiſat de *Néelle* ou *Nielle*

en Santerre, où cette plante abonde, & qui dans la basse latinité s'appelle *Nigella*, de même que la nielle-plante & la nielle-miélat.

Nous dirons ci-après les différentes manieres qu'on employe pour empêcher que les grains niellez ne gâtent les autres parmi lesquels ils sont mêlez.

Bled-cornu, Grêle, Insecte, &c.

Les païs féconds en seigle voyent par expérience que beaucoup de ce grain dégénere en *bled-cornu*, comme nous l'avons dit au Chapitre précedent. Le bled-cornu cause le scorbut & la gangréne aux pauvres gens qui mangent pur le bled-seigle où il y en a trop. Le reméde est de le bien cribler, y mêler de bon froment, & prévenir la suite du mal par des esprits ardents & volatils, & par l'orviétan & la ptisane de lupins.

La grêle est un mal sans reméde; mais elle ne cause point de famine, parce qu'elle ne va que par cantons. On cite à ce sujet l'exemple des habitans d'Iliers dans le Perche, qui le 15 May 1703, pour détourner un orage de grêle épouventable qui ravageoit tout le canton, eurent recours à leurs cloches, les sonnérent avec tant de vigueur, que la nuée se fendit au-dessus de leur Paroisse en deux parties qui s'écartérent chacune de son côté: & cette seule Paroisse, au milieu de trente autres, ne fut presque point endommagée: ce qui est de plus extraordinaire, c'est que comme les bleds étoient alors peu avancez, la moitié n'en étant point encore épiée, ils repousserent de nouvelles tiges au pied qui formerent de nouveaux épys, ensorte que la récolte fut assez bonne.

Les eaux sauvages ne font pas moins de desordre que la grêle; mais elles peuvent être prévûës. Nous avons enseigné à la fin du premier Livre de ce Tome, les moyens de s'en deffendre & même d'en profiter.

Les Etez pluvieux font naître beaucoup d'insectes: & les grandes séchesses de cette saison rendent le bled maigre, coti ou glacé, comme disent les Marchands.

Les chenilles doivent être détruites dès la fin de l'hyver, avant qu'elles éclosent. Les geais sont grands ennemis des sauterelles. On détrange les corneilles, les étourneaux, &c. à force de les chasser. Nous parlerons des lapins à la fin du Jardin Fruitier.

Quand les bleds sont presque mûrs & la moisson prête à se faire, elle est quelquefois dérangée par des pluyes qui ne laissent presque point le tems de couper & javeler le grain, ou qui le font germer: auquel cas il faut prévenir les orages; ou enlever le bled entre deux pluyes, après un bon vent qui l'aura ressuïé, sans le laisser javeler; sur-tout quand il a été bien meuri par la chaleur de la saison.

Les gros vents sont encore un obstacle assez ordinaire à l'abondance de la moisson; parce qu'ils secoüent en peu de temps une bonne partie du grain, sur-tout dans les côteaux voisins de la mer & autres endroits exposez. Le plus sûr est d'y couper les grains sur le verd, un peu avant leur parfaite maturité.





Imperat arvis Alma Ceres.

Article IV.

Moiſſon des Bleds.

La moiſſon eſt la couronne de l'agriculture, la récompenſe des dépenſes & des ſueurs du Laboureur, l'eſpérance de ſa famille, la sûreté du Maître ; la vie & la richeſſe de tout l'état.

Elle ſe fait plutôt ou plus tard ſuivant que le grain eſt mur : le climat, le tempérament de la terre, la chaleur ou l'humidité de l'année, & la qualité du grain même, contribuent tous à en avancer ou reculer la maturité.

Dans les Provinces méridionales de la France, on moiſſonne les bleds au mois de Juillet ; & dans les autres au mois d'Août : dans ces dernieres on dit communément *faire l'Août*, pour dire, faire la moiſſon.

Quand le chef de famille voit qne ſes bleds approchent de leur maturité, il doit donner ſes ordres pour faire préparer ſes granges & ſes greniers, pour avoir le monde, l'argent, les vivres, les lieux & les uſtanciles qui lui ſont néceſſaires pour toute la moiſſon ; & dès qu'il peut la faire, il faut qu'il s'y occupe tout entier, & le plutôt qu'il peut, & ſans diſcontinuation, parce qu'on ne peut répondre des grains que quand on les a dans ſa grange. On ne doit point épargner le nombre des moiſſonneurs, il ne faut qu'un orage, un coup de vent ou de ſoleil pour tout perdre ; d'autant que les grains étant ſecs & chargez, ſont également faciles à verſer, à brûler & à égrener. En quelques païs on appelle les moiſſonneurs, *Aoûteurs* ; & *Calvaniers*, ceux qu'on loüe pour engranger les grains.

Il eſt temps de les moiſſonner quand on voit qu'ils deviennent également blonds ou jaunes. Il ne faut point attendre qu'ils ſoient devenus tout-à-fait roux & endurcis ; parce qu'en les laiſſant trop ſécher ſur pied, il ſe perd une bonne partie du grain ſur le champ, & ce qui reſte ne groſſit point à l'air ou à la grange, comme il fait, quand on l'a cueilli avant qu'il ſoit ſéché ſur pied.

Le meilleur temps pour moiſſonner eſt dès la pointe du jour, parce que la fraicheur de la nuit & la roſée dont les épys ſont alors imbibez, les conſervent, enflent le grain & empêchent qu'il ne s'égraine autant qu'il feroit, s'il étoit bien ſec & s'il faiſoit bien chaud quand on l'abat.

L'Eſcourgeon eſt le premier grain qu'on moiſſonne ; on le ſcie dans le mois de Juin, le ſeigle environ trois ſemaines ou un mois après, enſuite le méteil, l'épeautre, & le froment le dernier. Le froment de Mars fait bande à part, & vient à la fin d'Août, en même temps que les avoines. On arrache le millet & le panis, quand le grain y eſt bien formé. On fait la récolte du ſarrazin depuis la fin d'Août juſqu'au douze Novembre, ſelon le temps qu'on l'a ſemé, il eſt trois ou quatre mois à venir & à meurir.

Dans les païs chauds le maïs meurit en trois mois, mais il en faut bien quatre dans nos climats temperez.

Quand il eſt mur, ce qui arrive ordinairement au commencement de Septembre, & cela ſe connoît quand on le trouve dur au maniement ; on en arrache tous les tuyaux & on les charie à la grange ; enſuite on en ôte les glands ou boutons à grains, on les porte au grenier, & on garde les tuyaux & les feuilles pour donner aux vaches l'hyver.

On arrache le millet & le panis de même que le maïs; on les fait sécher en tuyaux au Soleil, & après cela ils se conservent plus long-temps qu'aucun autre grain; dans la plûpart des endroits où il vient du millet, on le cueille aussi-tôt qu'il épie, c'est-à-dire, aussi-tôt qu'il est en épi, avant que la chaleur en ait fait voir le grain.

On *fauche* le bled-sarrazin, & on *scie* les autres; c'est-à-dire, qu'on abat le premier avec la faux, & les autres avec la faucille.

Des Glaneurs.

La permission de *glanner* & de *grapiller* est de tout temps; elle est même de précepte divin : mais elle n'est que pour les vrais pauvres, & principalement pour ceux qui ne peuvent pas travailler ; c'est les voler & flater la paresse que de le permettre à d'autres. Par un Edit de 1554, il est enjoint de punir comme larrons tous ceux qui pouvant travailler, vont glaner au lieu de se loüer aux Laboureurs pour aider à la récolte : le glanage n'est permis qu'aux personnes vieilles & tout-à-fait infirmes, aux petits enfans ou autres qui n'ont point la force de scier ; & ils ne peuvent glaner qu'après que les Propriétaires, Fermiers & Dimeurs ont enlevé leurs gerbes, à peine de punition. Aussi est-on obligé de souffrir le glanage; il n'est point permis de mettre les bestiaux pâturer dans les champs nouvellement dépoüillez, qu'après qu'on a laissé passer le temps ordinaire pour y glaner : il y a des Coûtumes qui donnent trois jours pour le soulagement des pauvres; ordinairement on donne 24 heures pour le glanage, avant de mettre les bestiaux dans le Champ.

Chaume, Eteule ou *Etouble.*

On coupe le bled plus ou moins près de terre suivant la longueur que l'on veut laisser au chaume. Les uns trouvent leur compte à laisser le chaume un peu haut : & il y a des endroits où l'on coupe le tuyau de bled par la moitié; parce que l'étouble sert à couvrir les maisons, à chauffer le four; on l'employe en littiere ou à plusieurs petits besoins du ménage, ou bien on engraisse la terre en le brûlant ou le labourant avec le fond, principalement quand le fond est argilleux ou fort, comme nous l'avons dit ailleurs.

Ceux qui veulent employer le chaume à la maison, le font couper à ras de terre avec des serpettes en forme de croissant attachées au bout d'un bâton, qu'ils appellent en certains païs *Estrapoires*, de même qu'ils disent *estraper*, pour dire couper le chaume : ou bien on l'arrache avec de bons rateaux à dents de fer, pour avoir moins de peine; & on le met en meules, pour s'en servir au besoin. On fait ces sortes d'ouvrages un peu avant l'hyver, quand on n'a rien de meilleur à faire : on n'employe guéres que des femmes & des enfans à cette menuë récolte.

Mais il faut prendre garde que dans certaines Provinces il faut que le chaume soit cueilli avant la saint Remy; & même il faut dès le quinze Septembre y avoir mis quelques deffenses, c'est-à-dire, quelques épines, branches, *brandons* ou bouchons de paille, qui avertissent que le chaume est réservé & retenu par celui qui joüit de la terre : sans cela il seroit censé abandonné, & le premier venu pourroit en faire son profit publiquement : il y a même des

Coûtumes qui ſuivant encore la Loy de Moïſe, deffendent de couper le chaume juſqu'à terre, & donnent trois jours aux pauvres pour le ramaſſer.

D'autres laiſſent le chaume fort court, & ils aiment mieux couper le bled bien bas, pour que le foarre en ſoit plus beau: car plus la paille eſt longue, plus elle eſt belle; on en fait non-ſeulement des littieres aux beſtiaux, des paillaſſes, &c. mais auſſi de belles nattes, ſoit pour mettre contre les portes, aux fenêtres ou pour couvrir des eſpaliers & des couches; elle ſert auſſi à rempailler des chaiſes. C'eſt principalement le ſeigle qu'on coupe le plus bas qu'on peut, parce qu'il ſert à faire des liens de gerbes, des nattes, des chapeaux, &c.

Ceux qui ſont curieux de conſerver le gibier ſur leurs terres, y font ficher des épines auſſi-tôt que la récolte en eſt faite, pour empêcher qu'on n'y tiraſſe.

Javelles.

A meſure qu'on ſcie le bled, on le laiſſe *javeler*, c'eſt-à-dire, qu'on le met ſur terre par javelles ou trainées étendu un peu au large, pour qu'il ſéche & groſſiſſe & que les gouſſes de bled ſe reſſerrent & laiſſent couler moins de grain. On le met en gerbes ordinairement le lendemain: mais quand le tems eſt humide; il faut ſouvent trois ou quatre jours pour le ſécher; & alors il eſt à craindre que l'épy ne germe, ce qui donne un grain qui n'eſt point de garde, & dont le pain eſt maſſif.

Communément il faut ſept ou huit javelles ou poignées pour faire une gerbe: on les lie avec du feurre de ſeigle, on amoncelle les gerbes par dizeaux: & la Dixme & le Champart étant levez, on les charie à la grange ou à l'aire, ſuivant la difference de l'uſage du païs, comme nous l'allons expliquer en parlant du battage.

Le plutôt qu'on peut engranger eſt toujours le mieux; parce que le bled groſſit davantage en tas dans la grange, que quand il reſte inutilement ſur le champ: je dis inutilement, car il faut toujours qu'il y reſte un peu enjavelles, pour jetter ſa premiere humidité & ſe groſſir de la roſée & du nitre de l'air.

Quand le temps eſt incertain, s'il tourne à la pluye, il faut ſe hâter de ſauver tout le grain coupé & n'en point abattre d'autre, de peur qu'il ne germe en javelles: il court moins de riſque ſur pied qu'abattu: & c'eſt pourquoi dans bien des cantons on lie & on enleve le bled auſſi-tôt qu'il eſt ſcié, ſans le laiſſer javeler, pourvû qu'il ſoit bien mur & bien ſec.

On ſcie le bled, même ſur le verd, quand on craint de gros vents qui le feroient verſer ou qui l'égraineroient.

Si le bled qu'on a moiſſonné n'eſt pas tout-à-fait mur, ſoit parce qu'il aura crû à l'ombre, ſoit parce qu'on aura été forcé de moiſſonner par un mauvais temps ou autrement, on expoſe les gerbes au Soleil pendant vingt-quatre heures de ſuite, les épys en haut & bien éparpillez, afin que le Soleil les meuriſſe plus vîte & également; au bout de ce temps on les engrange pour vingt-quatre heures, après leſquelles on les met de nouveau au Soleil & on les en retire après un eſpace pareil, afin qu'ils meuriſſent doucement ſans être trop pénétrez. On continuë ainſi de jour à autre juſqu'à ce qu'ils ſoient bien murs.

Il y a des gens qui laiſſent dans la campagne les gerbes qui ne ſont point aſſez mures, ils les y engerbent par tas de huit ou dix, les épys tournez du côté du Nord; & quand le Soleil eſt couché, ils les deſamoncélent & les mettent les unes près des autres l'épy en haut pour paſſer la nuit; le matin ils les couchent par tas comme la veille pour recevoir le Soleil, quand il y a apparence qu'il paroîtra; ſinon il ne faudroit point les coucher: & on continuë juſqu'à ce qu'elles ſoient toutes mures; mais on ne les laiſſe ainſi expoſées continuellement, que quand le beautemps eſt sûr; ſinon il vaudroit mieux les engranger: encore cette pratique n'eſt elle bonne & sûre que dans les païs chauds.

De la Dixme.

La Dixme eſt de droit poſitif & locale, c'eſt-à-dire, que la maniere de la lever dépend de la poſſeſſion & de l'uſage de la Paroiſſe. Cependant ſur les grains & fruits dont elle eſt dûë, elle ſe perçoit avant toutes choſes & en exemption de tous frais, même du liage: & quand le Curé n'en a que la tierce, il a pourtant le droit de choiſir le premier avant tous autres Décimateurs.

On ne doit réguliérement commencer la moiſſon qu'après un ban, ou annonce publiée au Prône de l'Egliſe Paroiſſiale: ni lever les grains ou fruits qu'après avoir fait appeller les Dixmeurs pour compter les gerbes & lever leur Dixme, par trois cris differens, & encore une heure après le dernier de ces trois cris, à moins qu'il n'y ait éminent péril, ſoit par orage, tonnerre ou pluye; en ce cas on peut enlever, même les Dimanches & Fêtes, pourvû qu'on ait appellé les Dixmeurs par trois fois, & qu'on leur laiſſe leur Dixme ſur le champ. Car ils ont droit de choiſir leur Dixme, en commençant par tel endroit du champ que bon leur ſemblera, à la charge de ſuivre juſqu'à la fin: mais ils ne peuvent pas entrer dans le champ & prendre leur Dixme à leur guiſe en l'abſence de celui à qui les grains appartiennent, de même qu'il ne peut pas les enlever à leur préjudice avant le lever du ſoleil ou après ſon coucher.

Engrangement.

La grange doit être placée ſur un terrain un peu élevé, afin qu'elle puiſſe profiter du vent qui eſt néceſſaire pour rafraichir les gerbes: il eſt pourtant bon de prendre garde que les menuës pailles que le vent emporte, quand on engrange, qu'on bat ou qu'on donne quelque autre façon aux grains, n'aillent ni dans les appartemens, ni dans le jardin, ou ſans qu'on s'en apperçoive, elles s'attachent aux feuilles & aux fruits des arbres & plantes & les deſſéchent. On entaſſe les gerbes dans les travées qui ſont aux deux côtez de la grange, & quelquefois dans le fond de l'aire.

Quand la grange eſt trop grande pour ce qu'on dépoüille de bleds, on y met les mars à part dans une des travées.

Dans les pays ou domaines riches en grains, on a une grande grange pour les bleds, une autre pour les mars, & une troiſiéme pour les fourages.

Quand on a trop peu de bâtimens pour mettre à couvert tout ce qu'on dépoüille, on le met en pailliers dans la Baſſe-cour. Il y a même beaucoup d'endroits où on laiſſe les grains dans la campagne, ajuſtez en méulons ſi pro-

prement, qu'ils n'ont rien à craindre de la pluye ; d'autant qu'on les couvre de gênêts, joncs, roſeaux ou pailles : ce qui ſe fait ſur-tout pour les veſces & autres fourages.

Sueurs du Bled.

Le bled nouveau eſt rempli de certains eſprits de chaleur & d'humidité qui ſe combattent & qui ſont une eſpece d'excrément dont il faut qu'il ſe décharge par les ſueurs, peu de jours après qu'il eſt engrangé : elles ſont quelquefois extrêmement fortes & chaudes ; & juſqu'à ce qu'il ait ſué parfaitement, toutes ſes parties ſont dans le mouvement & dans un état violent. Il y a des gens qui croient y apporter le calme en arroſant un peu les gerbes par tas ; mais il y a apparence que cette nouvelle humidité ne fait qu'augmenter le mal, en donnant une nouvelle matiere à combattre. Le grain n'eſt tranquille, parfait & de garde, que quand il n'a plus ni humidité ni chaleur : tant qu'elles ſe ſuccédent & pénétrent le grain, elles en animent le germe & y cauſent tous les deſordres poſſibles, parce que les grains (ſur-tout quand ils ſont encore dans le mouvement comme les nouvelles récoltes) tendent toujours au dévelopement du germe, & à l'accroiſſement de ſa plantule ; ils ne ſont en sûreté que quand toute l'humidité en eſt ſortie & évaporée, parce qu'elle enleve avec elle preſque toutes les particules actives, & le peu qui en reſte ſe trouve embarraſſé & confondu dans les parties huileuſes & mucilagineuſes qui ſe figent & ſe deſſéchent. De-là vient que le bled trop nouveau, n'eſt pas bon en ſemence, & ne fait pas du pain ſi ſain, ni tant de profit ; que quand toute l'humidité en eſt emportée : il faut donc le laiſſe ſuer & ſe purger de lui-même.

Il y a des années ſi humides, qu'il germe dans l'épy, & on eſt obligé de le battre & s'en défaire au plutôt ; car s'il n'eſt employé bien vîte, le feu s'y met ſi vivement, que la chaleur ſeroit ſuffiſante pour cuire des œufs : cela arrive auſſi à la farine, ſur-tout quand c'eſt du bled nouveau qui n'a pas reſſué ; c'eſt ce qui fait que la pâte s'en tourmente au four, elle a beſoin d'un feu plus violent qu'à l'ordinaire, le pain en eſt plus lourd, & s'il a meilleur goût, il eſt conſtant que le grain fournit bien moins que s'il avoit plus d'âge.

Battage.

Les Laboureurs diſent que le bon battage des bleds, eſt lorſqu'ils ont ſué dans le tas. Il ne faut battre le bled de garde que trois mois après qu'il eſt engrangé ; parce que quoiqu'on l'ait cueilli mur, il ſe perfectionne pourtant toujours dans la grange.

A l'égard du bled de ſemence, quand on veut y employer du grain de l'année, nous avons déja dit que celui qui a été battu quelques jours après la moiſſon, vaut mieux pour cet uſage, que celui qui n'a été battu qu'au bout de deux ou trois mois, parce que le bled ſuë & ſe meurit bien plus vîte quand il eſt en grain par tas dans le grenier, que quand il eſt reſté en épy dans la grange.

Les Gaſcons & les Provençaux font même plus : de peur que le bled gardé en gerbe ne s'échauffe trop (ce qui le rend ſujet à la vermine & aux inſectes) ils laiſſent ſécher leurs gerbes ſur le champ même où elles ont été recueillies, & les battent enſuite ſur une grande aire qu'ils font tous les ans en plein

champ : on la fait comme nous l'avons dit de celles des granges, page 13. & on l'arrofe de fang de bœuf mêlé avec de l'huile d'olive, pour l'unir enfuite avec des bâtons ou un cylindre, afin de remplir les fentes où le grain pourroit fe perdre & les fourmis fe cacher. Quand le temps eft incertain, on a dans quelques endroits de ces Provinces, des appentis fous lefquels on met les gerbes à couvert, & fous lefquels on peut les battre en cas de néceffité ; les Italiens appellent ces appentis des *nubilaires* : par ce moyen eux & les Gafcons qui les ont imité, n'ont befoin que de greniers & non de granges. Mais dans nos Provinces plus temperées, on ne s'avife point de faire ni appentis ni aire à bleds dans les champs, foit parce que le grain fe perfectionne en gerbes dans la grange, & court moins de rifque de s'échauffer que dans les climats où la chaleur eft plus forte, foit parce que le beau temps ne nous eft pas affez ordinaire pour les travailler en pleines campagnes, comme on fait dans ces païs moins nébuleux ; foit enfin parce que nous trouvons mieux notre compte à manœuvrer nos bleds chez nous mûrement, & quand nous voulons.

Mais auffi il ne faut pas les garder en gerbes trop long-temps, parce qu'elles s'échauffent enfemble & engendrent ou attirent des papillons, des hannetons, des teignes & autres infectes qui les rongent & les gâtent. Au furplus, le bled de femence étant battu de bonne heure, par la raifon que nous en avons donnée ; c'eft au Maître de la maifon à être attentif & entendu pour faire battre & diftribuer à propos le furplus de fon bled, fuivant qu'il en fera tems, pour le grain, pour les befoins de la maifon, pour l'occupation de fes gens ou pour le bon débit de fa marchandife : c'eft ordinairement l'hyver qu'on bat en grange : & on doit prendre garde que les battans, fur-tout ceux qui font à la tâche, ne laiffent pas de bled aux gerbes ; & qu'ils ne faffent ni entrepôts, ni trous à la grange pour en voler le grain.

La meilleure maniere de battre le bled, eft au fleau : il ne laiffe prefque aucun grain aux épys, & ce battage eft bien plus aifé, plus fimple, plus prompt, avance davantage, embraffe & coûte moins que les autres manieres ; telles que font celles de faire fouler les gerbes par des chevaux, mulets ou bœufs, ou de les leur faire broïer fous des cylindres ou des traineaux, comme on fait en Gafcogne, en Efpagne, en Italie ; ou bien encore, de les faire fouler & couper comme on fait en Turquie, par deux groffes planches épaiffes de quatre doigts & garnies de pierres à fufil tranchantes, traînées par un bœuf ; ce qui fépare en un moment les épys d'avec la paille. Je ne dirai rien davantage fur ces differentes manieres de battre les bleds ; de même que je n'ai point parlé de celles de les moiffonner. Le grand ufage eft, comme je l'ai dit, de les *fcier* avec des faucilles dont le fer tourné en demi cercle à des dents plus fines que celles des fcies : il y en a qui font ces faucilles tranchantes. D'autres y employent la faux ; d'autres, des peignes de fer avec lefquels on cueille facilement les épys quand ils font bien élevez & qu'il n'y a guéres de tuyaux, car il ne faut pas s'en fervir quand les bleds font fort épais : d'autres enfin fe fervent de javeliers, qui font des efpeces de cifeaux faits uniquement pour couper le bled ; ils font compofez de plufieurs chevilles en façon de rateau, fur lefquelles le bled tombe à mefure qu'on le coupe.

Quand il eft battu, on le vanne bien, & enfin on le crible, pour le nettoyer

de toutes pailles, bêtes, ordures & corps étrangers. Il eſt bon de ſe mettre à l'air pour vanner, afin que le vent (il ne faut pourtant pas qu'il ſoit trop fort) détache mieux & emporte les pailles & la pouſſiére. Plus le grain eſt net, mieux il ſe garde, & il eſt bien moins ſujet aux inſectes.

Le bled nouveau doit être mis à l'air dans le grenier, pour que le reſte de ſa chaleur ſe diſſipe: nous avons dit ailleurs comment le grenier devoit être placé, airé, percé & préparé pour la conſervation des grains, c'eſt pourquoi nous n'en parlerons plus ici.

Le ſeigle ſe bat ſur le poinçon, pour en conſerver la paille.

Pailles ou *Fourages*.

Les pailles doivent être converties en engrais pour la terre même ſur laquelle elles ont été dépoüillées; ce qui ſe fait par la nourriture des beſtiaux & par les fumiers. C'eſt une clauſe de ſtile de tous les baux de biens de campagne, & les Fermiers doivent laiſſer les pailles & les pailliers quand ils ſortent. Durant le cours de leurs baux, ils doivent fumer la terre à proportion de ce qu'ils y ont dépoüillé: l'uſage le plus géneral eſt qu'ils doivent mettre ſur terre ou laiſſer dans la Baſſe-cour quand ils ſortent, huit charretées de fumier pour chaque cent de gerbes de bled qu'ils ont dépoüillé; & quatre charretées pour chaque cent d'avoine; car les autres mars ne donnent point de fumiers: c'eſt par cette converſion proportionnelle de pailles en fumiers, qu'on rend à la terre ce qui en provient: il faut veiller ſur les Fermiers pour qu'ils amendent autant les dernieres années de leurs baux, que les premieres; autant les terres éloignées que les plus proches; & autant les mauvaiſes que les bonnes, proportion gardée: ſur-tout qu'ils ne vendent, ne brûlent & ne détournent point leurs fourages, principalement la derniere année; & qu'en ſortant de la ferme ils n'en emportent pas plus qu'ils n'y en auront apporté en entrant: pour prévenir toute diſpute, il eſt bon d'en fixer le nombre par le bail.

Dans les années abondantes en fourages, on achete des beſtiaux maigres pour en faire des nourritures & des fumiers.

Les groſſes pailles ſervent à la nourriture & aux littieres des chevaux, bœufs, vaches & autres beſtiaux, ſur-tout celle de froment; & quand on leur donne de la paille d'orge, il faut avoir ſoin d'en ôter l'épy, parce que la bale barbuë de ce grain entrant dans leurs dents, pourroit les empêcher de manger.

La paille de froment battuë & dépoüillée de ſon grain, ſe donne par gerbes aux beſtiaux, principalement aux chevaux, la nuit & le jour, outre leurs ordinaires d'avoine: & quand ils l'ont bien tirée aux rateliers, ce qui en reſte leur ſert en littiere. Ces gerbes ſe vendent aſſez cher près des grandes villes, encore plus, près des armées, & dans tous les païs de pacages où les fourages ſecs ſont rares, ſur-tout l'hyver & juſqu'à la moiſſon; principalement dans les années ſéches où les foins & herbes ont peu donné.

Quand je parle de vendre des gerbées, je l'entends des Curez, des Fermiers de Dixme ou de champarts & de tous autres à qui il n'eſt pas poſſible de conſommer en engrais tout le fourage qu'ils dépoüillent: car quand cela ſe peut, il y a toujours plus de profit à le faire qu'à les vendre, même en temps de cherté; les beſtiaux qu'on en nourrit & les fumiers qu'on en

fait, mis sur nos terres, nous rapportent bien davantage. Les bons Fermiers loin d'en vendre, achetent des dépoüilles, loüent des dixmes & des champarts, pour avoir plus de fourages ; ils achetent même des bestiaux exprès pour les consommer : par-là ils font de bonnes levées ou ventes de bestiaux gras, & ils ont toujours leurs terres bien fumées & fécondes.

C'est aussi pourquoi tous les Maîtres ont interêt que leurs Fermiers ne vendent point leurs fourages : il faut veiller principalement sur ceux qu'on voit en état de se laisser au haut prix, sur-tout dans les dernieres années de leurs baux.

Dans bien des endroits on hache la paille pour la donner aux bestiaux : ici on la leur sert en littiere, après qu'ils l'ont fouragée dans le ratelier.

La grande paille sert aussi pour couvrir les granges & autres lieux champêtres, pour faire des paillasses & des nattes, empailler des chaises, &c. Mais pour cela il ne faut pas qu'elle ait été battuë ; & comme la paille de seigle est la plus longue, & par conséquent la meilleure pour ces usages-là, on en bat seulement les épys en les tenant par poignées, panchez sur le bord d'un tonneau, pour en ôter le grain sans briser la paille ; on l'appelle du *Gluy*, ou simplement *Feurre-long* : on la vend ordinairement par *nombres*, & un nombre ou *grosse* est de douze douzaines de bottes. Le foarre de seigle sert encore pour faire des liens de vignes & de gerbes.

On conserve les pailles sur des perches, sous quelque appentis, hangards, écuries, granges ou greniers ; ou bien on les met en meules dans la Basse-cour ou ailleurs, où elles ne puissent pas incommoder, ni être trop près des bâtimens, crainte du feu.

A l'égard de la *Balle* ou pellicule qui enveloppe le grain, & que les fleaux, le van & le crible en séparent, les Laboureurs l'appellent *la menuë paille* ; on la mêle avec l'avoine des chevaux, & ces menuës pailles sont très-bonnes pour la nourriture de toutes sortes de bestiaux : on les donne aussi en bûvées aux vaches : elles servent encore à meurir & garder les fruits. Les Espagnols & les Italiens ne font que couvrir de bale la glace & la neige qu'ils gardent pour l'Eté.

Des Moissonneurs ou *Calvaniers ; & des Corvées qu'ils doivent faire.*

Dans la plûpart des campagnes comme les Domestiques ne suffisent pas pour tout le travail de la moisson, on prend en outre des gens de journée, soit de la Province, soit du dehors, qui viennent se loüer pour aider à faire la récolte : on les appelle Moissonneurs, Aoûteurs & Calvaniers, selon les Provinces. Il faut connoître & distinguer les bons travailleurs : on les louë ordinairement à tant par arpent de récolte, ou par un prix total pour toute la dépoüille qu'on a à faire : on les nourrit & couche pendant la récolte, il est bon de convenir de la qualité & quantité de la boisson qu'on leur donnera : mais outre le prix & la nourriture convenus, ils prélevent communément un certain nombre de gerbes qu'ils appellent leur *gagnage*, qui est ordinairement le treiziéme ou le quatorziéme dizeau du produit de la moisson ; & le Fermier ou Maître pour qui ils travaillent, le leur voiture chez eux, quand ils ne demeurent pas loin. Les moissonneurs ont toujours soin de faire leurs

gerbes de gagnage du meilleur grain & plus fortes que les autres ; à quoi il eſt bon de veiller, pour empêcher l'excès : ils les prétendent mal-à-propos exemptes de dixme ; de même qu'ils prétendent ſans raiſon que les Décimateurs leur doivent quelque petite choſe pour les liens & autres frais & ſoins d'aménagement des gerbes de dixmes.

Les moiſſonneurs qu'on paye en grains de leur moiſſon, outre le travail actuel de la récolte, ſont aſſujettis par l'uſage à faire *gratis* pluſieurs autres ouvrages néceſſaires pour l'abondance de la moiſſon à laquelle ils participent. Ces ouvrages s'appellent les corvées des Aoûteurs, & le plus ou le moins s'en regle par l'uſage du lieu & des environs. Ils conſiſtent la plûpart à vuider, charger & répandre ſur les terres les fumiers de la Baſſe-cour & des écuries, étables & bergeries ; à épierrer & émotter les terres deſtinées à porter du lin ; clore les hayes à la fin de l'hyver, échardonner les avoines, arracher le chanvre tant femelle que mâle, &c. Ces corvées ſe font ordinairement par avance pour la récolte prochaine à laquelle les moiſſonneurs eſperent part : & comme elles préſuppoſent entre eux & le Maître ou Fermier au vû & ſçû duquel ils travaillent, une convention de loüage dont le profit eſt incertain, elles forment un engagement réciproque pour le reſte de la récolte juſqu'à ſa fin qui eſt l'engrangement.

Je mettrai à la fin de ce Chapitre le coût ordinaire de ce qui ſe fait à prix d'argent : car en bien des endroits on paye les moiſſonneurs en argent, ſoit en tâche à l'arpent ou à la journée : & en ce cas ils n'ont à faire aucune des corvées dont on vient de parler.

Quand on les paye en grains, la quotité de ce qu'on leur en donne varie ſelon les lieux & le terrain : par exemple dans la Breſſe où les biens s'afferment ordinairement à mi-croît, le ſalaire qui ſe donne en grains aux moiſſonneurs s'appelle *Meſſeures* ou *Affaneures* ; quand le fond de la Métairie eſt d'un grand revenu, le Métaïer ſe charge de moiſſonner, ſans prétendre d'autre récompenſe que ſa moitié des fruits : mais dans les lieux ſtériles les Grangers ou Métaïers ne ſe chargent point de faire la moiſſon ; ils prennent un nombre ſuffiſant de moiſſonneurs étrangers qui ont pour leur ſalaire l'onziéme gerbe en chaque champ. Quand les gerbes ſont faites, le Dimeur vient les compter & leve ſa dixme ſuivant l'uſage du lieu : enſuite le Granger ou Métaïer vient & prend pour lui une gerbe qu'on appelle le *Dizia-part*, c'eſt-à-dire, que Dieu y ait part ; puis il en compte dix & laiſſe l'onziéme pour les moiſſonneurs : après cela il recommence & donne toujours l'onziéme aux moiſſonneurs qui mettent leurs gerbes en un monceau ſéparé que les gens des champs appellent la *Maie des Meßeures*, & le Maître n'y prend rien, quand même les valets du Granger ou du Métaïer auroient été des moiſſonneurs, à moins qu'on ne ſoit convenu autrement.

ARTICLE V.

Moyens de conſerver le bled & de le garantir des inſectes.

Il faut qu'il ſoit bien ſec, & même qu'il ait été expoſé trois jours au Soleil, avant que de le porter au grenier ; nettoyez bien la place où vous le mettrez, répandez-y du vinaigre, & le bled en monceau par-deſſus, arroſez-le auſſi de

vinaigre; frottez les murs du grenier avec de la lie d'huile, ou enduisez-les de mortier fait avec de l'eau où auront trempé des racines & feüilles de concombre sauvage, ou bien avec de la chaux détrempée en urine de brebis, qui est mortelle aux insectes. Laissez ainsi votre bled, les uns disent sans lui donner d'air; d'autres disent au contraire, qu'il faut que le grenier soit bien airé, & qu'on en doit ouvrir les fenêtres de tems en tems, pour que le reste de la chaleur du bled s'évapore & pour rafraichir le grenier : cela est effectivement plus plausible & plus usité. Il y a deux choses essencielles pour la conservation du bled; 1°. Qu'il soit bien sec quand on le met au grenier, ce qui se connoît quand il casse net sous la dent; car s'il ne fait que s'écraser, il n'est pas sec, & par conséquent point de garde, parce qu'il s'échaufferoit & se corromproit bien vîte, & aussi-tôt la vermine s'y mettroit : 2°. L'entretenir toujours net, & pour cet effet le remuer trois ou quatre fois par an, en le jettant en l'air avec la pele & le changeant de place; car la poussiere, l'humidité, les mauvaises odeurs & les chaleurs lui sont également contraires : quelque sec & bien conditionné qu'il paroisse dans le grenier, il ne laissera pas de s'échauffer, surtout les premiers six mois; c'est pourquoi il faut d'abord le cribler tous les mois, ou le remuer tous les quinze jours en le jettant un peu haut en l'air, & donnant une petite secousse & un mouvement horisontal à la queuë de la pelle, afin que le grain s'éparpille & ne retombe point en masse, mais par grains séparez, comme une espece de grêle; cette manœuvre toute simple qu'elle paroît, est pourtant également nécessaire & utile pour dissiper toutes les ordures & la poussiere, à laquelle le bled est très-sujet, & pour faire que l'air le frappe, l'essore, le rafraichisse, le seche, le tranquilise & le purifie.

Les greniers à bled doivent avoir leurs ouvertures au Septentrion ou à l'Orient, point de lambris; des soupireaux au haut, & des clôtures aux fenêtres, pour garantir le bled des chats, des fouines, des oyseaux, &c.

Les premiers six mois il est bon de travailler le bled tous les quinze jours; dans la suite il suffit de le cribler tous les mois : après deux années il ne s'échauffe plus, & il n'y a plus rien à craindre que de l'air & de l'humidité étrangere.

Il y a des païsans qui jettent de la cendre de bois de chêne par-dessus leur bled pour le conserver : d'autres y mettent de l'absinte, de l'avronne séche & des feüilles de joubarbe; d'autres mêlent un boisseau de millet parmi dix de bled, pour que la fraicheur du millet qu'on séparera aisément du bled en le criblant, le garantisse de toute vermine & de toute échauffaison; il y a aussi des gens qui environnent les monceaux de bled, de terre blanche ou d'origan sauvage, & répandent par-dessus des grains de sel nitre, & de son écume qu'on a bien pulverisé & mêlé avec de la terre fort déliée, afin qu'aucun insecte n'approche du grain.

D'autres encore ont soin de préparer, dès avant la moisson, de la terre glaise, qu'ils laissent reposer en un lieu frais; & quand le bled est battu & bien sec, ils le mettent dans des muids qu'ils couvrent d'un demi-pied de terre glaise; de cette maniere le bled ne craint rien des souris ni des oyseaux, & il se conserve pur & long-temps, pourvû qu'il soit bien sec & le tonneau propre, de bon bois, bien enduit & bien bouché, afin qu'il ne s'y engendre point de corruption au dedans : c'est dommage que ces circonstances qui paroissent faciles

à remplir, se trouvent pourtant réünies rarement : d'ailleurs l'execution n'en est pas aisée pour ceux qui ont de grandes récoltes. Ce procedé approche pourtant assez des observations théoriques qu'un Sçavant du siécle a proposées pour conserver les grains ; car il est certain, comme il l'a dit, que c'est à l'humidité & à l'air qu'il faut rapporter tout le mal qui leur arrive, puisque quand ils en sont privez, ils se gardent parfaitement : mais pour réüssir à garder ainsi le bled en prison, il faut considérer la nature du sol, non-seulement parce qu'il y a des grains qui sont plus propres à être gardez que d'autres, mais encore parce qu'il y a des terres d'une nature propre à conserver certains corps & à préserver de la corruption.

Sans tant de façons on a vû dans la Suisse garder des bleds jusqu'à cent ans, en les laissant dans l'épy.

On a vû aussi de nos jours dans la Citadelle de Metz des magazins de bled conservé depuis 1578. jusqu'en 1707. on l'y avoit amassé par tas extrêmement grands, au-dessus desquels il s'étoit formé une croute épaisse d'un doigt & demi, si dure qu'un homme s'est promené dessus sans la rompre. De même on a vû à Sedan des magazins soûterrains taillez dans le roc & assez humides, où il y avoit depuis cent dix ans des tas très-considérables de bled, couverts d'une croute dure & épaisse d'un pied, formée de la germination des grains exterieurs du tas : le grain qu'on tira de dessous une de ces croutes se trouva gros, beau & fit d'excellent pain ; ce sont ces sortes de croutes qui contribuent le plus à la conservation du bled, parce que comme on ne fait amas que de celui qui est bien sec & bien net, il n'a plus rien à craindre que du déchet, & cette croute le met à couvert de l'humidité, & le défend des approches de l'air qui est le destructeur de toutes choses. On a trouvé aussi des hiebles dans ces tas de bled, parce que les hiebles le conservent net de tous insectes.

A Châlons-sur-Saone il y a des greniers publics où l'on conserve des grains trente & quarante années : pour cela on choisit le meilleur & le plus beau bled qu'on puisse avoir ; après qu'à force de le travailler, il est bien dépoüillé de son humidité, de sa chaleur & de toutes sortes d'ordures qui pourroient en alterer la masse, on le met par tas aussi gros que le plancher peut le porter ; on saupoudre tout le tas avec de la chaux vive réduite en poudre très-fine, on la répand également par-tout jusqu'à la hauteur d'environ trois pouces ; puis avec des arrosoirs on humecte la chaux, qui se liant fortement avec le bled, forme une croute à travers de laquelle les grains de la superficie du tas germent & poussent une tige d'environ pied & demi de haut, il n'y faut point toucher & elle périt l'hyver : on n'entame ces tas que quand la néceſſité presse les habitans d'en ouvrir la croute, & on y trouve le bled aussi beau que s'il n'avoit que deux ans.

Il se trouve dans le Quercy, païs abondant en grains, certaines carrieres de sable, dans lesquelles on enfoüit le bled : après avoir fait un lit de paille au fond on y jette le bled qui s'y refoule & s'arrange ; quand ces puits sont pleins, on y met de la paille au-dessus, puis on couvre le tout de terre. On en use à peu-près de même en certains endroits d'Italie, où l'on fait des caveaux de pierres propres à cet usage. En Pologne & en Hongrie, sans trop choisir, on creuse une fosse quarrée, dont on bat la terre au fond & aux côtez ;

ensuite on les garnit de planches, tant pour soûtenir les terres, que pour tenir le bled à sec; on les en emplit, on les recouvre, & l'herbe croît sur les greniers : outre que cette maniere conserve le grain, elle le met encore en sûreté dans les païs sujets à de grandes révolutions, & il est assez ordinaire d'en user de la sorte dans les endroits où l'on fait la guerre. Le bled ainsi conservé, souffre moins de déchet que les autres; mais quand une fois les magazins sont ouverts & exposez à l'air, il faut les vuider au plutôt, & les grains qu'on en tire ont besoin d'être travaillez comme s'ils étoient nouveaux, autrement ils se gâteroient bien vîte. Il y a encore une difference de ces bleds conservez en terre, d'avec les autres, en ce que le pain qui provient de ceux-là a plus de goût, & est en même temps plus nourrissant.

Mais comme les manieres les plus simples & les plus communes sont presque toujours les meilleures ou du moins les plus aisées, j'en reviens à ce qui se pratique ordinairement & generalement pour conserver le bled : c'est de le remuer bien & souvent; & ce qui vaut encore mieux, de le cribler de temps en temps.

Cribles.

Il y en a de deux sortes; le crible de main & le crible à pied.

Tout le monde sçait que le crible de main est un instrument composé d'un cercle de bois mince & large de quatre ou cinq doigts, dont le fond est une peau tanée & toute percée de trous serrez & de figures differentes, pour nettoyer le grain qu'on passe à travers, sur-tout le bled avant de l'envoyer au moulin. On suspend ces cribles en l'air avec des cordes pour avoir moins de peine à les remuer.

Mais c'est du crible à pied dont nous avons ici besoin, parce qu'on auroit trop de travail, & il faudroit trop de monde & de temps, pour cribler tout son bled avec des cribles à la main ou suspendus. Les cribles à pied (tels qu'on en voit dans la plûpart des grands greniers & chez les Marchands de grains) sont composez d'une tremie ou auge élevée, dans laquelle on verse le grain, qui coule delà sur quelques petites planches de bois, & ensuite sur plusieurs rangs de fil-d'archal mis à côté l'un de l'autre, qui composent tous ensemble une espece de longue grille fort serrée qui est posée obliquement; le bon grain qui a plus de poids & qui est le plus gros, coule tout le long & tombe dans le vaisseau qui est en bas & au bout de la grille pour le recevoir, pendant que la poussiere, l'yvraie, la nielle même, les ordures & le grain le plus mince s'arrêtent ou passent au travers du fil-d'archal & tombent dans une longue poche de peau qui est dessous; & ainsi le bled se nettoye & s'évente. Les criblures qui sont tombées dans la poche, sont excellentes pour la volaille; avant que de les leur donner, on peut encore les passer par le crible pour ôter ce qui peut y être de bon grain; ordinairement on met deux cribles en pied à côté l'un de l'autre, & après que le grain a coulé sur le premier, on le fait encore passer par le second, pour l'épurer & l'éventer davantage.

Des Insectes, ennemis du Bled.

Outre les précautions ci-dessus, mettez un peu de paille hachée dans de la bouë

à bouë de lie d'huile; faites-la un peu ſécher & la paitriſſez, puis enduiſez-en toute l'aire du grenier; jettez de la lie d'huile par-deſſus tout ce que vous aurez luté; & quand l'enduit ſera bien ſec, mettez-y vos grains, & pourvû qu'ils ne ſoient point échauffez, les rats, les calandres ni les autres inſectes n'en approcheront pas.

Si malgré tous ces ſoins les calandres (qu'on nomme autrement charanſons ou pattes-peluës) les hannetons, les fourmis & autres inſectes rongent & gâtent votre bled : voici pluſieurs moyens pour les détruire.

Prenez des planches telles que vous les aurez, grandes ou petites, frottez-les d'ail par-tout, mettez-les ſur votre tas de bled & enfoncez-en quelques-unes dedans, pour que les bêtes ennemies à qui la forte odeur de l'ail eſt contraire, crevent ou s'en aillent : il y a des gens qui fichent les planches debout dans les grains; les inſectes étourdis par l'odeur, grimpent où ils peuvent & fort ſouvent tout le long des planches, enſorte qu'elles en ſont toutes couvertes en peu de temps; alors on ſecoüe les planches ſur quelque baquet plein d'eau chaude, & on les remet dans le tas de bled comme auparavant, juſqu'à ce qu'on ne voye plus d'inſectes : ces planches ainſi frottées, font effet pendant ſept à huit jours, au bout deſquels on les refrotte d'ail pendant qu'on remuë le bled avec la pelle auſſi frottée d'ail, & on y remet les planches ſi on veut comme auparavant, ne fût-ce que pour empêcher les calandres d'en approcher.

Ou bien, prenez des hiebles & les répandez ſur le bled & autour; & mettez de l'huile d'aſpic & du mercure ou vif-argent dans un pot, frottez en la pelle avec une aîle d'oyſeau, & renouvellez à meſure que la matiere ſe diſſipera, en remuant le bled : l'hieble eſt une herbe qui a la tige quarrée & noüeuſe, les feuilles comme des aîles, dentelées tout autour, piquantes & mouchetées, les fleurs & les grains comme le ſureau, auquel toute la plante de l'hieble reſſemble beaucoup : elle croît dans les maſures, auprès des foſſez & dans les terres nouvellement labourées, & fleurit en Juin & & Juillet : elle eſt ſpécifique entr'autres pour empêcher que les calandres ne ſe mettent dans le bled; c'eſt pourquoi on trouve ſouvent de cette herbe mêlée parmi les grains dans les grands magazins.

On prétend que la vaiſſelle d'étain miſe dans les grains, les garantit auſſi de toutes ſortes d'inſectes. On attribuë la même vertu aux ais de cormier mis dans le tas de bled. D'autres y mêlent un dixiéme de millet; ou bien, on prend de la ſaumure de porc ſalé, on en répand tout autour du tas de bled où il y a des inſectes, & on y fait un cercle de ſaumure de quatre doigts de large, c'eſt un appas qui les attire bien vîte; & quand on y en voit un grand nombre, il eſt aiſé de s'en défaire. Il y a encore des gens qui prétendent qu'il eſt aiſé de les détruire en lâchant des poules dans le grenier; elles ne s'attachent, dit-on, qu'à manger les inſectes, & ne prennent pas un ſeul grain qu'elles n'y voyent plus aucune bête.

Il y a auſſi d'autres gens qui ne font qu'étendre au Soleil le grain attaqué d'inſectes, après l'avoir criblé; l'ardeur du Soleil fait mourir les bêtes, reſſuie & rafraichit le grain, enſorte qu'on peut hardiment le porter au grenier, en obſervant pourtant de le mettre d'abord à part, pour prendre garde pendant quelques jours s'il n'y a pas encore quelques bêtes; il faut

le laisser exposé au Soleil tout le long du jour, jusqu'à ce qu'elles soient toutes mortes.

Comme ces vermines se mettent aussi dans les gerbes nouvellement engrangées après la moisson, il faut y faire coucher les moutons un mois ou six semaines avant la récolte; l'odeur qui s'exhale continuellement & du corps & du fumier de ces bestiaux, détruit ou écarte les insectes; ou bien laissez quelques gerbes de seigle seules dans la grange pendant neuf ou dix jours sans les battre & même sans y toucher, afin que tous les insectes ayant le temps de s'y venir fourrer, alors vous ôterez de la grange & les gerbes & les bêtes qui s'y seront attachées toutes, & vous les brûlerez dans un lieu écarté.

Comment purifier le Bled niellé ou noir.

Les pluyes d'Eté froides & les gelées tardives produisent souvent dans les plus belles pieces de bled, des épys noirs & dont le grain se trouve quelquefois dur & pierreux : mais ce noir n'est qu'à la superficie de l'épy, il se dissipe presque toujours au van ou au crible, & il ne gâte point le reste de la masse, comme fait la nielle.

Si vous avez du bled niellé, comme il rend le pain noir & de mauvais goût (raison pour laquelle on le rebute très-fort dans les Marchez) lavez-le bien avant que de l'envoyer au moulin; & pour en ôter la nielle & faire par conséquent du pain fort blanc, il faut avoir une espece de bluteau qui au lieu de soies & d'étamines sera environné de lames de fer-blanc piquées & toutes percées du même côté, à peu-près comme une râpe, dont le côté rude & mordant sera en dedans du cylindre du bluteau; à mesure qu'on tourne le bluteau avec la manivelle, tout le bled se remuë, les taches noires & tout le mauvais s'attache à la râpe, & vous avez du reste un grain très-pur; cette machine commode pour ôter toute la nielle du bled est de petite dépense pour ceux qui font de grandes récoltes.

Il y a des Laboureurs qui avant de porter leur bled moucheté au Marché, le lavent & le font aussi-tôt sécher au Soleil, afin qu'on voye moins les grains mouchetez, mais on n'a pas toujours le temps propre pour le faire sécher, & ce seroit une grande imprudence de l'exposer au Marché s'il n'étoit pas assez sec; d'ailleurs, supposé qu'il le soit, il est certain qu'un bled lavé & séché au Soleil perd une partie de sa qualité & de sa bonté; les Mûniers & les Boulangers le connoissent très-bien au maniement, il est beaucoup plus rude que celui qui n'a point été lavé.

Au défaut du bluteau garni de fer-blanc, comme nous venons de le dire, pour clarifier en peu d'heures le bled moucheté sans le laver, il faut que deux personnes fortes prennent chacune un bout d'une couverture bien laineuse, dans laquelle on mettra environ trente livres de bled, puis ils la secoüeront & l'agiteront avec force. Les grains noirs, qui sont les grains brûlez par la nielle, s'attacheront à la laine, & le bled deviendra clair & beau; ensuite ils l'ôteront de la couverture, la secoüeront bien fort, pour en ôter la poussiere & les ordures qui s'y seront attachées; ils y remettront d'autre grain pour le purifier, & continuëront ainsi jusqu'à ce qu'ils ayent nettoyé tout le bled moucheté qu'on veut vendre ou moudre.

Avis sur les mesures de grains.

Quand on vend ou achete des grains, il faut prendre garde à la mesure avec laquelle on en fait la livraison; parce qu'elles ne sont pas toutes fidelles; & outre cela elles sont si differentes d'un lieu à un autre, que celui qui ne seroit pas instruit de cette différence, se trouveroit souvent trompé. Il faut aussi veiller à ne l'être point par les Mesureurs; quelques tours de main, quelques coups de genou donnez au boisseau, feront bien-tôt trouver du mécompte. Voyez ce qui sera dit ci-après sur cet article au Chapitre du Commerce des grains.

Tromperie des Blatiers.

Les Blatiers (espece de petits Marchands ou Regratiers qui achetent du bled à un Marché pour le revendre à un autre) sont gens suspects, sur qui il y a beaucoup à veiller; ils mêlent ou falsifient le bled. Ils le fardent en mettant du bled corrompu, moüillé, niellé ou bis sous un beau dessus: ils ont des secrets pour le faire renfler, le rendre frais & lui donner du poids, de la couleur & de la main, & c'est ce qu'ils appellent *blatrer*. Par exemple pour faire augmenter la mesure des grains qu'ils vendent, sur-tout quand ils sont bien chers, ils prennent un gros grez qu'ils font rougir au feu, puis ils le mettent dans une boëte de fer qu'ils fourent au milieu du monceau de bled, l'arrosent légérement, & ont soin ensuite de le passer à la pelle pour le faire rafraichir. On connoît cette tromperie aisément en maniant le grain, parce qu'il est rude sur la main, & moins coulant qu'à l'ordinaire.

Produit de l'arpent de Bled.

Un bon arpent de bled peut rapporter deux cens gerbes, & le cent de « gerbes peut rendre trois septiers mine. «

L'arpent de bled le plus médiocre peut rapporter cent gerbes, qui peuvent « rendre deux septiers. «

Un bon septier de farine de bled pése avec le son deux cens quarante « livres, de même que le septier de bled non moulu: le septier de farine fait « ordinairement cent soixante-dix livres, & cent quatre-vingt livres de pain; « & l'on tient qu'un boisseau de farine bien moulu, doit rapporter seize livres « de pain. Le boisseau de bled pésant vingt livres, suivant l'Ordonnance & « l'usage des vivres de l'armée, rend douze à quinze rations de pain cuit, de « vingt-quatre onces chacune. «

Agriculture à prix d'argent.

Il y a des gens, qui pour n'être point embarrassez d'un grand nombre de domestiques, ou autrement, trouvent mieux leur compte à faire faire à prix d'argent la plûpart des ouvrages nécessaires à la culture de leurs terres: en ce cas, on donne communément pour chaque labour, pour semer en bled ou en avoine, cent sols pour arpent; & lorsque les terres sont fortes & malaisées, on en donne davantage.

On donne aussi communément cent sols chaque arpent pour le chariage

du fumier ſur les terres en bled ; car on ne fume point ordinairement celles qu'on deſtine en Mars. On achete la voie de fumier, depuis vingt ſols juſqu'à quarante ; pour le répandage du fumier, on le fait faire par des domeſtiques ou gens de journée.

Quand on fait faire ou rafraichir les foſſez dans & autour des terres, on donne dix-huit deniers, deux ſols & ſix blancs de la toiſe des foſſez & vuidanges des eaux ; ou bien l'on y fait travailler à journées.

Pour échardonner & ſarcler les bleds & avoines, on prend ordinairement des femmes à journées, à qui on donne cinq ou ſix ſols par jour.

Pour le ſciage du bled, on donne depuis quarante ſols juſqu'à trois livres l'arpent. Quand on paye en bled, il ne faut payer que ſur le pied de ces prix.

Pour le fauchage des avoines & autres Mars, on donne depuis quinze juſqu'à dix-huit ſols l'arpent ; & pour l'écochelage & liage des gerbes, depuis ſix juſqu'à douze ſols l'arpent. Quand on fait ſcier les avoines on en donne ordinairement depuis trente juſqu'à quarante ſols l'arpent.

On donne pour le battage du muid de bled cent ſols & ſix livres ; & pour l'avoine quatre livres ou quatre livres dix ſols.

Pour cribler le bled & l'avoine, on donne dix-huit à vingt ſols par muid ; & on nourrit le cribleur.

Mais la bonne Economie demande qu'on faſſe tout par ſoi-même, pour occuper ſon monde & ſes beſtiaux, pour faire ſoi-même les profits & les gains que ceux qu'on paye font ſur nous, & pour tout faire avec indépendance en temps & ſaiſons convenables.

CHAPITRE X.

Des Mars ou petits-Bleds ; & des Fourages.

LEs menus grains qu'on appelle autrement les Mars, parce qu'on les ſéme vers le mois de Mars, s'appellent encore *petits-bleds*, & en quelques endroits *Tremois*, parce qu'il ne leur faut que trois mois pour venir de ſemence à graine : on les appelle auſſi dans certains païs *Marſois* & *Marſés* ; d'où vient le nom de *Marſéche*, qu'on donne aſſez communément à l'orge.

Les Mars viennent plus vîte, ne demandent pas tant d'aprêts ni de ſoins, courent moins de riſque, viennent plus abondamment, ne fatiguent pas tant la terre que les vrais bleds, & ils ſont néceſſaires pour la nourriture des beſtiaux & pour beaucoup d'autres choſes, comme nous le dirons ci-après ; on en fait même du pain dans le beſoin.

Les petits-bleds ou menus grains connus ſous le nom de Mars, ſont l'avoine & l'orge : Les Laboureurs y comprennent la veſce, la dragée & autres fourages qu'ils ſément pour l'uſage de leurs beſtiaux : c'eſt de quoi je parlerai dans ce Chapitre.

On met auſſi au nombre des Mars les légumes & racines qu'on cultive dans les terres labourables, tant pour l'homme que pour les beſtiaux : Ces productions ſeront le ſujet du Chapitre ſuivant.

Le chanvre & le lin, que quelques-uns mettent encore au nombre des Mars, auront leur Chapitre à part : quant au sain-foin, sennegré & autres fourages vivaces, il me paroît plus naturel de les regarder comme herbage, & comme tels de les renvoyer à la suite des prez, puisque proprement les Mars ne sont que les menus grains ou petits-bleds.

Il y a des gens qui ne donnent qu'un labour aux terres en Mars avant de les ensemencer ; mais en condamnant leur paresse, j'ai expliqué au Chapitre du Labourage, pourquoi il en faut donner deux ; le premier avant l'hyver, le second lors de la semaille.

La plûpart des Mars, & généralement tous les menus grains, se plaisent dans les terres légeres ; & il leur faut de temps en temps de la pluye pour qu'ils viennent en abondance.

Avoine.

I. L'avoine est celui des menus grains qui se seme le premier ; elle est longue & menuë, & naît sur des tuyaux minces qui portent quelques feuilles étroites, à peu-près semblables au Chiendent ; ou pour mieux dire, elle ressemble au froment par les feuilles & le chaume, & au haut du tuyau est un épy où le grain est suspendu par de petits filets déliez, fort éloignez les uns des autres, qui panchent vers la terre en forme de petites sonnettes.

II. *Especes.* Il y a deux sortes d'avoine, une cultivée & une sauvage. La derniere, qui est le *Bromus* des Latins & des Grecs, croît parmi les légumes & les bleds ; & c'est quelquefois du bled dégeneré ; elle est toute semblable à l'avoine cultivée, excepté que ses grains sont plus grands & plus noirs : mais la cultivée est imcomparablement meilleure, & c'est d'elle-seule dont nous prétendons ici parler.

On appelle *Folle-Avoine*, *Averon* ou *Aueron*, celle qui est stérile & sans grain. Elle est dangereuse, elle se repeuple & infecte le champ, à moins qu'on ne l'arrache ou qu'on n'en coupe les tiges avant sa maturité. C'est l'*Ægilops* des Grecs, & le *Festus Festuca* des Latins ; ils en semoient pour avoir du fourage. Il y en a de plusieurs sortes, comme la coquiole & autres.

Dans les terres de l'Amérique septentrionale, vers le Canada & dans les petites rivieres dont le fond est de vaze, il croît une autre espece d'avoine, qui vient au haut de la tige d'une herbe qui s'éleve de deux pieds au-dessus de l'eau ; ce grain se recüeille en Juin, & est gros comme le nôtre ; mais il est une fois plus long, & il rend plus de farine ; elle est aussi bonne que le ris.

III. *Usages.* Pour revenir à notre avoine cultivée, que les Lyonnois & les peuples de l'Aquitaine nomment Civade, elle sert principalement en France à nourrir les chevaux. On en fait aussi du pain dans les temps de disette ; mais quoique l'avoine soit plus nourrissante que l'orge dont on fait aussi du pain, & quoique l'un & l'autre de ces grains nous servent d'aliment & de médicament en differentes manieres, l'usage le plus desagréable & le moins sain est d'en faire du pain. Cependant bien des païsans n'en mangent point d'autre.

Le *Gruau* n'est autre chose que de l'avoine mondée, c'est-à-dire, dont on a ôté la peau, & qu'on a fait sécher au four, & ensuite réduite en farine

groſſiére dans certains moulins faits exprès, dont on ſépare le ſon ſans bluteau : on fait avec le gruau des boüillons, des crêmes & des breuvages fort ſains & fort uſitez, principalement en Carême ; on les prépare comme nous l'allons dire des orges mondez, & ces précautions peuvent même ſuppléer dans bien des rencontres aux boüillons & aux gelées de viande, d'autant plus que l'avoine nourrit encore plus que l'orge ; le meilleur Gruau nous vient de Touraine & de Bretagne.

Les Moſcovites font diſtiller l'avoine pour en tirer une eau dont ils font leur boiſſon au lieu de vin, & cette eau n'échauffe & n'enivre pas moins que le vin.

Il y a des avoines rouges, il y en a de noires, il y en a de blanches. Nos Laboureurs tiennent que la rouge aime la terre plus légere & plus chaude, qu'elle réſiſte moins aux vents & aux orages, & s'épie plutôt que la noire : ils diſent auſſi que la rouge eſt plus chaude & moins nourriſſante. La blanche eſt moins d'uſage & la moins eſtimée en France ; il nous en vient beaucoup d'Irlande. L'avoine en géneral eſt rafraichiſſante ; la plus péſante paſſe pour la meilleure. On en fait auſſi de la bierre.

Orge.

I. L'orge en géneral eſt un grain aſſez maigre, ſouvent pointu & piquant, gros du milieu ou du bas ; qui naît ſur une tige plus baſſe & plus frêle que celle du froment ; elle a pourtant huit nœuds, quoique celle du froment n'en ait que trois ou quatre : la feüille de l'orge eſt plus longue & plus rude ; ſa racine eſt cheveluë ; & l'épy, où le grain vient en foureau, eſt barbu & piquant, & il a deux, quatre ou ſix côtes.

II. *Eſpeces*. Il y a deux ſortes d'orges, qu'on a accuſé les Pariſiens de confondre. 1o. Le gros orge, *hordeum magnum, ſeu polyſticum, quod in multos verſus ſpicatur* ; c'eſt l'orge quarrée ou l'eſcourgeon dont j'ai parlé au Chapitre des bleds ; les bas-Picards l'appellent ſimplement *Orge*, & les hauts-Normands *Sucrion*. On le ſéme en automne, & dans les païs chauds en Janvier, Février & Mars, pour en avoir de bonne heure ou de la nourriture en verd pour les beſtiaux, ou du grain dont on fait du pain groſſier, ou dont on nourrit les chevaux : les Flamands en font leur bierre.

2o. L'orge commun, *hordeum parvum, ſeu diſtychum*, dont l'épy eſt à deux côtes & le grain plus petit. C'eſt proprement l'*Orge* de mars, qu'on appelle en Picardie *Pamelle*, en d'autres *Marſéche*, orge de *Galatie* ou orge à deux rangs : & c'eſt celui dont il s'agit ici. Il y en a de blanc & de rouge, ſuivant les lieux.

Il y a même deux ſortes d'orge qu'on ſéme après l'hyver ; l'orge hatif ou orge de Mars, qu'on ſéme en Mars pour le récolter vers la ſaint Jean ; & l'orge ordinaire qu'on ſéme en Avril & même en May, & qu'on ne dépouille qu'en Août & en Septembre.

III. *Uſages*. L'orge ſert. 1o. à nourrir des beſtiaux, comme poules, cochons ; & en Eſpagne on donne l'orge aux chevaux comme on fait ici l'avoine. 2o. A faire de la bierre.

3. A faire du pain qui eſt rafraichiſſant, aſſez nourriſſant, mais peu gracieux, dur à digerer & mauvais pour l'eſtomac : on n'a pourtant jamais ſi

bien connu de quelle utilité eſt l'orge, qu'en 1709, quand tous les bleds ayant été gelez, il fallut recaſſer les terres pour y mettre de l'orge, du mahis & du millet, qui furent, après Dieu, la ſeule reſſource des peuples : le pain d'orge étoit fort commun anciennement, comme il paroît entr'autres par l'hiſtoire des cinq pains d'orge multipliez.

Dans la Norvege on fait du pain paitri de farine d'orge & d'avoine qu'on cuit entre deux cailloux : plus il eſt gardé, meilleur il eſt ; on le conſerve pour les grands feſtins & juſqu'à quarante ans : de ſorte qu'à la naiſſance d'un enfant on mange ſouvent du pain fait à la naiſſance de ſon ayeul.

4°. De l'orge mondé on fait des boüillons, des crêmes, des ptiſannes, &c. L'orge ſe prépare en différentes manieres pour nous ſervir d'aliment ; mais de toutes ces préparations, la plus uſitée eſt l'orge mondé : on prend de l'orge dépoüillé de ſa peau, on le lave, on le nettoye bien, puis on le fait boüillir lentement avec de l'eau pendant environ cinq ou ſix heures, juſqu'à ce qu'il tombe en crême comme une eſpece de boüillie ; on y ajoûte au commencement un peu de beurre bien frais, & ſur la fin un peu de ſel ; c'étoit la ptiſanne des Anciens : & ils y mettoient quelquefois de l'anet, de l'huile & du vinaigre. Quand on veut rendre l'orge mondé plus agréable, on y met quelques amandes avec un peu de ſucre ; & ſi l'on veut qu'il rafraichiſſe plus qu'il ne fait naturellement, on y mêle des grains de melon & de citroüille. L'orge mondé eſt une très-bonne nourriture, tant pour les perſonnes qui ſont en ſanté, que pour les infirmes : il n'a rien de gluant, il paſſe aiſément ; il humecte beaucoup, il appaiſe la ſoif, il n'excite aucunes flatuoſitez, il ne reſſerre point, il rafraichit & il engraiſſe. On paſſe quelquefois l'orge mondé, & alors il eſt moins nourriſſant ; c'eſt ce que les Anciens appelloient le *ſuc* ou la *crême de la ptiſanne*, & on le donnoit dès-lors dans les maladies où il ne falloit pas une forte nourriture : on appelle aujourd'hui cette préparation d'orge, *Orge paßé*. On le fait quelquefois épaiſſir en le laiſſant davantage ſur le feu, & alors il nourrit beaucoup plus. Les crêmes d'orge préparées de la maniere qui vient d'être expoſée, ſont meilleures pour les toux, les enroüemens & les inſomnies, que les boüillons à la viande, qui nourriſſent à la verité davantage, mais qui ne ſont point ſi rafraichiſſans ni ſi adouciſſans. On peut mêler du lait dans l'orge mondé, & il n'en devient que plus agréable, mais alors il ne vaut rien dans la fiévre. L'orge mondé doit être choiſi nouveau, bien mondé de ſa peau & de ſes extrêmitez, bien nourri, blanc & ſec.

5°. L'orge ſert encore à faire l'*Orgeade* ou *Orjat*, qui eſt une eau d'orge que les Limonadiers vendent vingt ſols la pinte, & où il entre de la ſemence de melon, du ſucre & quelque eau de ſenteur.

IV. *Culture de l'avoine.* Les grandes rigueurs de l'hyver étant paſſées, pour peu que la terre paroiſſe traitable, on commence à ſemer l'avoine qui eſt celui de tous les grains qui craint moins le froid ; on le ſéme ordinairement vers la mi-Février, car *avoine de Février remplit le grenier.* Si la terre étoit trop humide lors de la ſemaille, il faudroit la différer ; ſinon il ſe perdroit plus de la moitié de la ſemence : hors ce cas, plutôt on ſémera ce grain, moins il en faudra & plus la récolte en ſera abondante, parce qu'il aura plus de temps à ſe garnir contre les chaleurs & à multiplier. Au ſurplus,

on féme l'avoine depuis la mi-Février jusqu'à la fin d'Avril : mais elle réüssit rarement quand on la féme si tard. On la féme plutôt dans les terres fortes que dans les maigres, pour qu'elle ne verse point. Il en faut huit boisseaux & demi ou neuf pour semer un arpent. On donne la chaux à l'avoine comme au bled, pour empêcher le grain de venir noir.

L'avoine aime assez les lieux maigres, secs & bien airez ; & quand elle a de l'eau après la semaille, elle en devient beaucoup plus belle & plus touffuë. Il faut que les terres où on la féme ayent été recassées, c'est-à-dire, qu'elles ayent eu un premier labour après la récolte des bleds, avant l'hyver, afin que le chaume ait le temps de s'y consommer ; cette façon fait meurir la terre pendant l'hyver, & la rend plus meuble pour le printemps ; on lui donne le second labour avant de semer l'avoine : on la féme après un peu de pluye.

Si c'est en terre forte que vous la mettez, il ne faut point la *semer dessous*, c'est-à-dire, que dans ces sortes de terres il ne faut point employer la charruë pour recourir & enterrer l'avoine qu'on y a semé, le poids & les dents de la herse suffisent ; mais dans les terres légeres, on a le choix d'enterrer le grain avec la charuë ou avec la herse passée deux fois & en travers. Il est même plus d'usage à present de renfoüir toutes les avoines avec la charuë, aussi-tôt qu'elles sont semées ; à moins que ce ne soit une terre très-forte, où le grain pourriroit en semence

Quand les avoines sont levées, on les *roule*, c'est-à-dire, on les abat, on les adoucit, ou comme quelques-uns disent, on les *douçoie*, on les *ploutre* avec un cylindre ou gros rouleau de bois qu'un cheval traîne sur toute la piece d'avoine, pour casser les mottes & refouler le plant : cette façon en rechauffant la plante en terre, lui donne une nouvelle vigueur qui la fait multiplier plus vîte & rapporter davantage.

Il faut avoir le soin de faire aussi farcler & échardonner les avoines, elles sont fort sujettes aux chardons ; c'est ordinairement une corvée des moissonneurs, aussi-bien que de répandre le fumier sur le champ.

Le froment n'est pas le seul grain qui dégenere ; la même chose arrive à l'avoine dans les terres froides qui ont beaucoup de sels, tels que sont ordinairement les prez nouvellement défrichez ; l'avoine y vient forte & nombreuse, parce que l'humidité & les sels qui abondent, font d'abord une belle plante ; mais comme il n'y a point assez de chaleur pour la perfectionner, parce que la froideur du terrain domine, ce n'est souvent qu'une avoine folle qui donne beaucoup d'épis & de belle paille, mais point de grain, ou si peu qu'on n'en peut pas tirer pour les chevaux ni pour la volaille : c'est pourquoi il faut amander une pareille terre par des fumiers chauds, ou y mettre des grains qui y fructifient mieux que l'avoine.

Quand on bat de l'avoine pour l'employer en semence, il faut prendre garde qu'elle n'ait point été échauffée dans le tas, parce qu'en ce cas elle ne vaudroit rien pour la multiplication.

Dans la plûpart des Provinces l'avoine a un boisseau plus fort d'un quart ou d'un tiers que celui au bled : il y a même des endroits où on la mesure à comble. A Paris il n'y a plus depuis 1669. qu'un seul boisseau tant pour l'avoine que pour le bled ; & on y mesure à raz : mais comme l'avoine est une

fois

une fois plus légere que le bled, le feptier d'avoine y eft de vingt-quatre boiffeaux, au lieu que le bled n'y en a que douze au feptier.

V. *Culture de l'Orge.* L'orge dégraiffe extrêmement le fond où on le féme; c'eft pourquoi les bons Economes n'en mettent qu'environ la vingtiéme partie de leurs terres; & on fixe affez fouvent par les baux la quantité que le Fermier en pourra employer en orge par chaque fole. Ce grain réüffit fort bien dans celles qui font légeres, & dans les fortes & fablonneufes; il eft fujet à fe changer en avoine, ou en yvraie, dans celles qui font humides.

Comme il craint le froid & l'eau, on le féme depuis le quinze Avril jufqu'à la fin de May; malgré l'ancien proverbe qui difoit, *à la faint George féme ton orge, à la faint Marc il eft trop tard.* Le champ doit en être bien amandé, bien labouré & bien meuble: & il faut le femer par un temps fec & clair, & jamais par un temps mou, à la différence du froment. Dans les païs chauds on le féme dès le treize Janvier; on met environ huit boiffeaux d'orge pour enfemencer un arpent. On augmente ou on diminuë la quantité de la femence fuivant la qualité de la terre & fuivant la faifon & le temps, comme nous l'avons dit pour la femaille des bleds. Au furplus, il y faut obferver la même chofe que pour l'avoine.

VI. *Récolte de l'avoine & de l'orge.* Ordinairement on fauche l'orge de Mars au commencement de Juillet; il ne faut pas le laiffer meurir trop, parce qu'il féche aifément, & ayant le tuyau foible, il verfe ou s'égrene bien vîte.

On ne dépoüille l'avoine & l'orge commun qu'après les bleds, affez fouvent fur la fin d'Août plus ou moins tard fuivant le temps où vos orges & vos avoines ont été femez. Le point de leur maturité eft quand ils jauniffent ou blanchiffent. Il vaut mieux fcier que faucher les avoines, parce que le fauchage en égrene beaucoup; on ne fcie pourtant ces bas grains que quand ils font trop épais ou trop mêlez pour pouvoir être fauchez facilement.

Quand les avoines font fciées ou fauchées, on les laiffe quelque temps javeller fur le champ jufqu'à ce que par la rofée ou par la pluye, le grain commence à noircir: alors on *écochéte* l'avoine, c'eft-à-dire, on la ramaffe par tas avec des fourches ou fauchets, & de ces tas on en fait les gerbes. L'avoine n'eft point fujette à germer comme le bled: c'eft pourquoi on la laiffe long-temps javeller, la pluye ne fait que groffir le grain; il y a même des païfans qui pour cet effet l'arrofent quand il n'a point plû, parce que l'avoine moüillée, ou comme ils difent, bien avenée en javelles, remplit mieux le boiffeau, mais elle n'en eft pas meilleure ni pour la garde ni pour la nourriture des chevaux. Un bon arpent d'avoine rapporte cent gerbes qui peuvent rendre trois feptiers mine: l'arpent d'avoine le plus médiocre, peut rapporter trente gerbes qui peuvent rendre trois mines.

Le meilleur moyen pour conferver l'avoine & l'orge, c'eft d'y mettre des feüilles de laurier. Il n'y a pas de grain, qui à le garder fouffre plus de déchet que l'avoine: il faut la manier fouvent. Il faut auffi la bien cribler & épouffeter avant de la donner aux chevaux, & fur-tout la bien flairer pour fçavoir fi elle n'a point le goût de rats ou de relan, parce qu'il dégoûte fort les chevaux.

Vefce.

I. *Efpeces.* La Vefce, *Vicia*, eft une plante feüilluë qui fe traîne fur terre & a plufieurs tiges & rameaux affez gros & quarrez, qui s'entrelaffent & jettent de petites feüilles longuettes, étroites & moindres que celles de la lentille, dont plufieurs font attachées à une petite queuë; fa fleur eft petite tirant fur le rouge & quelquefois blanche: fes gouffes reffemblent à celles des pois, hormis qu'elles font plus courtes & plus grêles, & elles enferment un grain qui eft rond. Il y en a de deux fortes, un blanc & l'autre roux: c'eft ce qu'on appelle Vefce d'Eté.

Car il y a outre cela la vefce noire, qui eft l'Ers des Anciens, *Ervum*, ou l'Orobe des Apotiquaires: fa graine reffemble à des petites lentilles; elle engraiffe les beftiaux, fur-tout les bœufs. Elle meurit plus tard que la vefce d'Eté; on peut la femer dès l'automne.

L'Hivernache, dont nous parlerons dans l'Article fuivant, eft une autre efpece particuliere de vefce.

Il y a auffi une vefce fauvage qu'on appelle *Vefceron*, & en vieux François Arouffe, *Arachus*: elle vient d'elle-même dans les hayes & dans les bleds: elle donne en Juin des fleurs qui reffemblent à celles de l'orobe & elle meurit au commencement d'Août: fa feüille eft mince, plus grande & plus épaiffe que celle de la vefce domeftique.

Sa graine eft auffi plus groffe, fa tige quarrée, fes fleurs rougeâtres & fes gouffes plus courtes que celles des pois, & plus grandes que celles des lentilles; elles enferment trois ou quatre grains noirs.

La *Coris* eft encore une efpece de vefce qui vient en toute terre fans culture & qui fe multiplie de femence & de plant: elle trace beaucoup.

II. *Ufage de la Vefce.* Le fourage de la vefce eft une des bonnes nourritures qu'on puiffe donner aux chevaux, bœufs, vaches & moutons, foit en verd ou fané & gardé pour l'hyver; il les engraiffe beaucoup & fait avoir abondance de lait aux vaches; le grain de la vefce eft excellent pour les pigeons, même la fauvage; c'eft pourquoi on en féme en quelques endroits.

III. *Culture.* La vefce vient affez aifément dans toutes fortes de terres, & elle ne les fatigue point du tout; on peut même y mettre des pois ou autres légumes quand la vefce eft dépoüillée; mais il ne faut point la femer auprès de quelque vigne, verger ou plant que l'on veüille conferver, parce que la vefce attire à foi toute la nourriture des plantes voifines, quoiqu'elle engraiffe plutôt un fond que de l'ufer. On en met environ fix boiffeaux pour enfemencer un arpent de terre, & on doit l'avoir façonné comme pour l'orge.

Elle vient en grande abondance dans les terres graffes & meubles, mais on ne s'avife guéres d'en mettre dans fes meilleures terres: il faut feulement prendre garde que le froid, la rofée & l'humidité font très-contraires à ce grain & le font pourrir bien vîte; c'eft pourquoi on ne doit le femer que tard, par un beau temps, & deux ou trois heures après le lever du Soleil, afin que fa chaleur ou le vent ayent diffipé l'humidité: il n'en faut femer qu'autant qu'on en peut couvrir le même jour avec la herfe. Quand elle eft ainfi femée dans un fond bien façonné, elle vient fans foins & il ne la faut point farcler.

Il y a des années si séches, que quoique la vesce soit bien levée & même un peu forte, cependant elle demeure presque au même état, & ne peut plus pousser à cause de la secheresse : pour qu'elle fasse de belles productions, il lui faut de l'eau tous les dix ou douze jours, principalement quand elle est dans une terre sablonneuse; & souvent elle périt faute d'eau, ou on n'y recueille que le tiers ou la moitié de la semaille. C'est pourquoi pour en avoir toujours au besoin, il faut en garder pour trois ou quatre ans; elle est aussi bonne à semer au bout de cinq ou six ans que la premiere année, pourvû qu'on ait eu soin de la faire remuer de temps à autre.

Il y en a qui sément de l'avoine parmi la vesce; en ce cas il faut les mettre à égale mesure & les bien mêler, la vesce en monte plus haut, & dès le quinze May on fauche ce grain mêlangé, pour le donner aux chevaux & aux bestiaux qu'il engraisse fort.

Dans les païs chauds, comme Languedoc, Provence, Italie, on fait par an deux récoltes de vesce; & il y a deux temps differens pour la semer. Le premier est vers la mi-Septembre & c'est seulement pour avoir du fourage : on y met sept boisseaux de vesce par arpent. La deuxiéme semaille se fait au mois de Janvier ou de Février; on n'y met que six boisseaux par arpent, & c'est pour avoir de la graine, soit pour nourrir les pigeons ou pour autre usage. Ces deux semailles s'y font assez souvent en terre qui n'a point eu ses labours, c'est-à-dire, qu'on se contente d'ouvrir seulement la terre avec le soc, d'y jetter la semence, & de la couvrir avec la herse; mais il vaut beaucoup mieux ne point épargner un premier labour, pour avoir du grain en abondance.

Ceux qui ne font point ainsi deux semailles de vesce par an, l'une pour en avoir du fourage, l'autre pour en avoir le grain, recueillent en verd une partie de celle qu'ils ont, à mesure qu'ils en ont besoin pour la nourriture de leurs bestiaux, & ils laissent le reste meurir en pied sur le champ, pour en avoir de la graine pour les pigeons & pour la semaille, ou pour garder l'hyver.

Les pois & la lentille sont aussi des Mars, qui demandent la même culture & dont on fait les mêmes usages que de la vesce, comme nous le dirons dans l'article suivant.

De la Dragée, de l'Hyvernache, de la Brelée, de la Moncorne, & du Bled-lent.

La plûpart de ces noms sont fantastiques & particuliers à certains païs. Ce ne sont pourtant la plûpart que différens mêlanges de grains, qu'on séme pour en donner la fane & le grain aux bestiaux. Ces differens mélanges étoient tous compris par les Latins sous le nom de *farrago*; comme ils le sont encore en bien des Provinces sous le nom de *Tremois* ou *Tremail*; parce qu'assez souvent ce sont trois sortes de grains mêlez ensemble, ou parce qu'il ne leur faut à la plûpart que trois mois pour lever & meurir. Ces sortes de mêlanges sont beaucoup en usage dans les païs gras, parce que les Fermiers y payent ordinairement leurs Maîtres de leurs bestiaux; ensorte qu'ils s'appliquent extraordinairement à multiplier les nourritures & les engrais, comme il est dit dans tout ce Chapitre-ci & dans tout le Chapitre des Foins & Pâturages. C'est un point d'Economie très-important & très-aisé à pratiquer;

d'autant plutôt que dans ce grand nombre de nourritures, on a de quoi choisir l'espece qu'on veut semer, & de quoi employer toutes sortes de terres & d'endroits ; & si les unes manquent, on trouve des ressources dans les autres.

Ce que nos Anciens appelloient *Bernage*, ne comprend que les mêlanges de grains qu'on séme avant l'hyver.

La *Dragée* ou *Dranie* n'est autre chose qu'un mêlange de vesce d'Eté ou de pois avec un bon tiers d'avoine qu'on séme ensemble au mois de Mars, pour en nourrir les chevaux en verd avant le mois d'Août. On la coupe à mesure qu'on en a besoin.

Il en est de même du scourgeon qu'on a semé dès l'automne dans de bonnes terres. On le coupe en verd dans le printemps pour le donner aux chevaux ; & il a cela au-dessus des autres grains, qu'il repousse deux & trois fois de suite en une même année. C'est en quoi il est d'un puissant secours pour les bestiaux, sur-tout dans les plaines où on manque de pâture. Dans les païs chauds on ne le séme pour cet usage qu'après l'hyver : voyez-en la culture au Chapitre des bleds ci-dessus.

Quoique la dragée ne soit ordinairement qu'un mêlange d'avoine & de pois ou de vesce, on peut semer pêle-mêle tout ce qu'on voudra ; soit orge ou avoine avec pois, vesce, fennegré, lentille ou lupins ; & le couper ou en verd, ou en maturité pour les garder. Il y en a même qui ne sément que de l'orge pelé, pour en faire du fourage.

Il est pourtant à propos de choisir ce qui convient à l'état & à la qualité de chaque terrain, à la force & au besoin du bétail : car par exemple l'orge demande une bien meilleure terre, & elle l'effrite beaucoup plus que les autres Mars ; de même que les pois engraissent terres & bestiaux ; la vesce les échauffe, mais elle ameublit la terre ; l'avoine échauffe moins & elle vient très-bien sur les côteaux dans les terres légeres, &c.

On séme tout cela au mois de Mars, après avoir donné deux façons à la terre.

L'*Hivernage* ou l'*Yvernache*, que je crois être l'*Hibernagium* de la basse Latinité, est une espece particuliere de vesce qui passe l'hyver : elle est jaunâtre & différente de la vesce ordinaire non-seulement pour la couleur du grain : mais encore en ce que le grain & la plante de l'hivernache sont plus forts. Elle veut être semée en automne, & on y mêle ordinairement un tiers de seigle. Comme cette plante est assez délicate, après qu'elle est semée on la couvre de long fumier sec avant l'hyver, pour la défendre contre la gelée & les oyseaux qui en sont friands. On coupe l'hivernache en verd ou en sec, pour la donner aux chevaux en tout temps.

La *Brelée* est un mêlange d'avoine & d'orge qu'on séme en Mars & qu'on dépoüille à la fin du mois d'Août, pour en nourrir les moutons l'hyver.

La *Mancorne* ou *Moncorne* est un autre mêlange de pois & de vesce : on le donne l'hyver en gerbées pour la nourriture des bestiaux, & sur-tout des chevaux.

Le *Bled-lent* est du bled-seigle & de la lentille, qu'on séme en automne sur des côteaux & autres terres qui ont peu de substance, pour en nourrir les chevaux l'hyver.

Fourages & Verdages.

On appelle *Fourages* en terme d'agriculture, toutes les pailles, cosses ou herbes qui servent à la nourriture des bestiaux. Telles sont les pailles de bled, les cosses de pois & féves, les vesces, lentilles, lupins, hivernaches, dragées & autres expliquées ci-dessus; même l'herbe qu'on va arracher dans les grains verds pour la nourriture des vaches, & les foins, sain-foin, luzerne, treffle & autres herbes qu'on consomme en verd ou qu'on garde secs exprès pour cet usage. On les nomme assez communément *Verdages*, quand on les coupe en verd; le vrai fourage sont les pailles, cosses & herbes séches. Dans le Militaire on y comprend aussi le grain; & la ration de fourage pour chaque cheval est de douze livres de foin, autant de paille & trois picotins d'avoine par jour.

La faveur de l'agriculture & l'utilité des bestiaux nécessaires au commerce & à la vie ont fait établir cet usage géneral, qu'on peut mettre tous les ans une certaine quantité de terres en dragées, hivernaches, scourgeon, vesce ou autres tremois qu'on coupe en verd, sans en payer la dixme quand on le consomme en verd, quoique les terres sur lesquelles ces verdages sont excrûs, soient terres labourables qui ont payé la dixme tous les ans. Cette quantité est fixée à deux arpens pour chaque charuë ou harnoi de quatre chevaux, & à proportion du plus au moins. Huit bœufs sont comptez pour quatre chevaux, parce que quatre chevaux mangent autant & font autant de labour que huit bœufs. Les deux arpens fournissent autant de verdages que les quatre chevaux ou les huit bœufs en peuvent manger.

C'est aussi pour procurer en particulier dans chaque ménage des Champs l'abondance de bestiaux, que quelques coûtumes qui favorisent beaucoup la liberté du pâturage public permettent cependant à chaque laboureur de réserver une certaine portion de terre en foin ou verdage pour l'usage de ses propres bestiaux: ces fonds de réserve s'appellent Epargnes dans la Coûtume de Sedan, & Patoureaux en Auvergne.

CHAPITRE XI.

Des Légumes & Racines qu'on séme en plains-Champs.

ON y séme, 1°. Des féves, des haricots, des pois, des lentilles & des lupins: 2°. Des raves ou raiforts, des naveaux, des panais & autres grosses racines. Ces deux sortes de productions champêtres, soit légumes ou racines, sont assez souvent comptées parmi les Mars, d'autant que c'est presque la même culture: la plûpart servent pour les hommes, & toutes se donnent aux bestiaux, tant le fruit que la fâne.

Féves.

I. La féve est une graine longue de médiocre grosseur, & elle croît sur une plante de même nom, qui pousse des tiges de deux à trois pieds de haut: ces tiges sont creuses & quarrées, il en sort des feüilles grosses, charnuës, un

peu longues, rangées par pairs sur une côte terminée en pointe, & des fleurs veluës & crêtées, tantôt blanches, marquetées de noir, & tantôt purpurines noirâtres; à ces fleurs succédent de longues & grosses gousses, qui contiennent quatre à cinq grosses féves.

II. *Especes.* Il y en a de deux especes, la premiere est longue & platte, ordinairement blanche, quelquefois d'un rouge de pourpre; & la plante sur laquelle elle vient, a les tiges, les feüilles, les fleurs & les gousses plus grandes. La deuxiéme espece n'est pas si bonne ni si longue; & au lieu d'être platte comme la premiere, elle est ronde dans sa longueur, la couleur en est ou blanchâtre, ou jaunâtre, ou noire; & la plante qui la produit a les tiges, les feüilles & les fleurs plus petites, & les gousses qui l'enferment plus courtes & plus arondies.

Les féves de la deuxiéme espece ne se cultivent que dans les champs, & celles de la premiere au contraire ne se voyent presque que dans les jardins. Il y a pourtant des païsans qui en mettent de l'une & de l'autre en plain champ, & ils en font une grande difference; ils appellent celle de la premiere espece les grosses féves ou féves d'automne, parce qu'on les séme en cette saison, & ils les estiment beaucoup plus que les autres, qu'ils appellent féves de trois mois, parce que les semant en Mars, on les recueille au bout d'environ trois mois: ce sont pourtant les féves communes de campagne, mais elles sont plus petites, viennent en moindre nombre & elles ne fournissent pas tant de cosses ni de tiges que les premieres. Au reste la culture en est la même.

III. *Culture.* Il faut semer les féves dans un terroir gras ou bien fumé, labouré de deux façons & fort meuble comme pour l'orge, parce que quoique les féves fatiguent moins la terre que la plûpart des autres légumes, cependant il leur faut une terre douce, aisée à pénétrer; & il les faut bien recouvrir.

Avant de les semer, il est bon de les tremper dans de la lie d'olives, ou dans de l'eau de nitre; elles produiront davantage, les féves ne seront pas si sujettes aux Calandres & seront plus aisées à cuire. Pour les mettre en terre, on ne les séme point, mais on les plante; c'est-à-dire, qu'on les jette dans des trous que celui qui les met en terre, fait avec un piquet ou avec le talon, toujours sur une ligne droite, & les recouvre ou avec le pied ou avec le rateau ou avec la herse en plein champ. On doit les sarcler avec soin, quand elles levent, pour qu'elles multiplient davantage, meurissent plus vîte & qu'elles soient plus parfaites & plus tendres. On prétend qu'elles sont plus de garde & moins sujettes à la vermine & à la corruption, lorsqu'on les a cueillies avant le jour, & qu'on les a ensuite battuës & fait sécher avant que de les mettre au grenier. Elles fatiguent si peu la terre, qu'on peut y mettre du bled après y avoir dépoüillé des féves.

IV. *Usages.* Personne n'ignore que les féves sont un legume des plus usitez en alimens; elles sont nourrissantes, balsamiques, mais venteuses & lourdes sur l'estomac. On en fait sécher pour les garder, mais elles ne sont plus d'un si bon goût qu'auparavant. Les tiges, les feüilles, les gousses & les fleurs des féves se prennent en décoction. Mais à la campagne leur grand usage est de servir de fourage aux bestiaux, soit en verd ou en fanne: on peut aussi les brûler, car elles font de bonnes cendres; ou bien on les jette tout d'un coup

au fumier pour le rendre meilleur. Pour garder long-temps les féves, il les faut arrofer d'eau falée, quoique l'eau de mer ou du fel mis dans l'eau où elles cuifent, les durciffe beaucoup : le grand air les rend auffi fort difficiles à cuire. Pour les empêcher d'être rongées des vers, il faut les froter avec de l'huile d'olive l'une après l'autre.

Féve d'Amérique.

Il vient en Amérique une efpéce de féve de même figure & couleur que les nôtres, mais plus petite ; elle eft féparée par le milieu, d'une petite peau déliée, & elle a des vertus oppofées à celles de nos féves ordinaires, parce qu'elle purge par haut & par bas très-violemment.

Féverolles ou *Haricots.*

Les *Haricots* qu'on appelle autrement *Féverolles*, & en quelques Provinces, *Faféoles* ou *Fafoles*, du latin *Phafeoli*, font des grains un peu longs & épais, la plûpart blancs, les autres noirs, les autres rouges ou marquetez ; ils ont la figure d'un petit rein, & viennent dans des gouffes portées par une plante grêle qui s'étend fort au large, dont les feuilles qui croiffent trois fur une queuë font de la grandeur & de la forme de celles du lierre, mais plus molles, plus veineufes, moins liffes & d'un verd moins foncé.

On mange les féverolles ou jointes avec les gouffes ou fans gouffes : on mange leurs gouffes quand elles font vertes, tendres & dans leur primeur ; mais auffi-tôt qu'elles font devenuës dures & blanchâtres, & que les féverolles qu'elles contiennent, ont acquis une certaine groffeur, on fépare les féverolles de leurs gouffes. Ces féverolles repréfentent chacune la figure d'un petit rein;elles font ordinairement blanches & quelquefois rouges, noires ou marquetées ; les rouges paffent pour meilleures que les blanches pour le goût & pour la fanté. On doit les choifir tendres, affez groffes, qui n'ayent point été rongées de vers, & qui fe cuifent facilement.

Ce légume fe donne auffi en fanne, coffes & fruits aux beftiaux, fur-tout aux moutons.

On féme les haricots au mois de Mars ; on les fait tremper dans l'eau auparavant, afin qu'ils germent & levent plus vîte ; on les plante un peu au large & on les cueille à mefure qu'ils meuriffent.

Pois.

I. Les pois font des légumes ronds, d'une groffeur médiocre, qui viennent dans de longues & groffes gouffes, fur des tiges minces, creufes & fragiles, garnies de feuilles longuettes, dont les unes font difpofées en collet autour de leur tige, les autres naiffent par paires fur des côtes terminées par des mains ou tenons.

II. *Efpeces.* Il y a des pois de plufieurs efpeces qui fe réduifent à trois principales : les premiers font prefque ronds, de couleur verte au commencement, & en féchant ils deviennent anguleux, blancs ou jaunâtres ; ils fuccedent à des fleurs blanches marquées d'une tache purpurine, & font renfermez dans de longues gouffes. Les deuxiémes font gros, anguleux, de couleur variée, blanche & rouge, & ils naiffent dans de grandes gouffes fucculentes ; les troifiémes font

blancs, petits & renfermez dans de petites gousses. Les pois de la premiere & de la troisiéme espece viennent dans les champs, & ceux de la deuxiéme ne se cultivent que dans les jardins.

III. *Culture.* Les poids demandent une terre grasse & un peu séche : on peut ne la labourer qu'une fois : mais il est bon qu'elle ait été amandée de bons fumiers de mouton, de vache & de cochon consommez ensemble. On y séme-ra les pois vers le huit ou dix Mars ; les petites pluyes leur font du bien, & un temps doux les fait foisonner beaucoup, principalement quand ils n'ont point eu de pluyes froides dans le tems de leurs fleurs, car le froid leur est mortel, & il leur faut toujours un plein Soleil.

On les fait tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures avant de les semer, pour qu'ils germent plus vîte ; & il faut les semer à claire-voie, c'est-à-dire, en mettre peu & les mettre au large, afin qu'ils ne s'étouffent point, parce que leurs feuillages s'étendent : ceux qui veulent les faire croître & multiplier beaucoup, doivent les ramer dès qu'ils commencent à s'élever de terre, afin qu'ils s'étendent & meurissent davantage; mais cela ne se pratique guéres quand on en a des champs entiers, parce qu'il faudroit trop de rames. Il y a des Laboureurs qui pour donner un peu d'appuis à leurs poids, sément de l'avoine parmi, elle les soûtient & les aide à monter. On les cueille à mesure qu'ils meurissent; & quand le temps de leur maturité approche, il ne faut pas négliger d'aller cueillir ceux qui sont murs, autrement, ils se déssécheroient trop, & il s'en perdroit une partie.

Les pois sont fort sujets aux vers; c'est pourquoi bien des gens en sément parmi le bled, pour que les vers ne s'attachent qu'aux pois : mais ceux qui en sont attaquez, s'ils ne sont pas bons à manger, sont estimez les meilleurs pour la semaille.

Dans les païs-gras on séme les pois en plains champs, pour la nourriture des bestiaux en toutes saisons. On les abandonne aux soins de la nature jusqu'à la fin de Juillet qu'ils approchent de leur maturité; il ne faut point les récolter trop tard, parce qu'ils perdroient tout leur grain. On *pique* les pois, c'est-à-dire, qu'on les coupe avec un petit taillant de fer monté sur un bâton long comme une canne à main : quelquefois on les fauche comme l'avoine ; & en ce cas il faut les prendre plus sur le verd, afin que le mouvement de la faux qui avance beaucoup la besogne, fasse perdre moins de grain. Les pois étant piquez ou fauchez, on les laisse sécher sur le champ, ensuite on les amasse par petits tas qu'on retourne une ou deux fois, en les laissant essorer sur terre pendant une huitaine de jours avant de les enlever.

On ne doit remettre des pois dans une terre aux champs qui en a produit, qu'au bout de neuf ans ; & après quatre années dans les jardins : autrement ils leveroient bien ; mais ils sécheroient ensuite sans rapporter que peu ou point de grains. Les pois sont de toutes les plantes celle qui fatigue moins la terre.

Lentilles.

I. Les lentilles sont de petites semences rondes & plattes, convexes au milieu, minces vers les bords, dures & lisses ; on en fait de bonnes soupes, & on les mange en fricassée, en salade, &c. Les unes sont blanches, les autres

jaunes

jaunes, les autres rougeâtres ; & elles viennent trois ou quatre au plus, dans de petites gouſſes portées par une plante haute d'un pied ou pied & demi dont les feuilles reſſemblent aſſez à celles de la veſce, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites. Les lentilles blanches paſſent pour les meilleures ; & les cendrées ſont ordinairement un peu plus groſſes : elles ſont excellentes en fanne & fruit pour les chevaux.

II. *Eſpeces.* Ces légumes ſont de deux eſpeces ; la premiere eſt deux fois plus petite que l'autre, & la plante qui la porte eſt auſſi moins grande & moins belle que celle de la deuxiéme eſpece ; outre cela la fleur en eſt blanchâtre & purpurine, au lieu que celle de la deuxiéme eſpece eſt tout-à-fait blanche.

Il y a auſſi une lentille de Marais qui ſe trouve dans les eaux dormantes, & ſur-tout dans les foſſez de Châteaux ; ſa feüille eſt ronde & petite.

III. *Culture.* Pour que les lentilles, ſoit de la grande ou de la petite eſpece, viennent en abondance, il leur faut donner une terre qui ne ſoit ni trop graſſe, ni trop maigre : car dans une bonne terre elles croiſſent trop épais & ne donnent que de l'herbe ; au lieu que dans un fond médiocre elles foiſonnent beaucoup en grain, pourvû que lorſqu'elles ſont en fleur il n'y ſurvienne point trop de pluye, car l'humidité leur eſt alors contraire & les empêche de noüer.

Avant de les ſemer, on les mêle pendant quatre ou cinq jours avec du fumier ſec, afin qu'elles levent & pouſſent bien : il ne les faut recouvrir qu'à la herſe ; la charuë les enterreroit trop. Il ſuffit d'un boiſſeau par arpent.

Il y a deux ſaiſons pour les ſemer dans les païs chauds, l'une ſur la fin d'Octobre, & l'autre au mois de Février ; mais dans nos climats temperez on ne les ſeme qu'au mois de Mars. Elles fleuriſſent & meuriſſent en Juillet & Août. Il faut ſoigner que les charenſons ne les endommagent : pour cela lorſqu'elles ſont battuës, on les éprouve dans l'eau, on ôte celles qui nagent ; & celles qui vont au fond ſervent pour ſemer : on les fait ſécher au Soleil, puis on les arroſe de vinaigre, dans lequel on aura mis macerer de la racine d'angelique ; on les fait encore ſécher au Soleil ; & quand elles ſont ſéches & bien nettes on les porte au grenier lorſqu'on en a beaucoup ; s'il n'y en a guéres, on les met dans de grands pots ou autres vaiſſeaux dans leſquels on conſerve ſaines & entieres. Elles deviennent quelquefois extrêmement dures, & on en trouve qui ſont preſque pétrifiées.

Lupins.

I. Les lupins ſont une eſpece de pois ſauvage, dont la plante n'a qu'une ſeule tige qui eſt forte, & jette alternativement des feuilles veluës, molles, quelque peu blanches & diviſées en ſept portions ; ſa fleur eſt d'un blanc-pâle tirant ſur le bleu ; ſes gouſſes ſont reſſerrées, dentelées à l'entour, longuettes comme celles des féves, & elles enferment cinq ou ſix grains ronds hormis vers le milieu ; il y en a de blancs & d'autres jaunâtres, tous deux fort amers ; le fruit ſort du milieu de la tige, & ſes racines tirent quelquefois ſur le jaune & ſont fort écarquillées.

Il y a auſſi des lupins ſauvages qui ſont en grande quantité aux environs de Madrid ; ils ſont agréables à voir, parce qu'ils ont une fleur rouge incarnate : il y en a auſſi de bleus.

II. *Usages.* On trempe les lupins dans l'eau, pour leur faire perdre toute leur amertume ; ils servent principalement à nourrir les bœufs l'hyver ; mais il faut qu'ils soient trempez dans de l'eau de riviere salée, & on les fait cuire ensuite. On en donne aussi aux chevaux, après les avoir fait passer par plusieurs eaux, pour leur ôter leur amertume. Ils engraissent le bétail & les terres où on les séme : c'est pourquoi ils font de grand usage en Italie & en Espagne, pour amander les terres & nourrir les bestiaux, même les hommes : car ce légume est d'un grand usage dans les cuisines ; & on en fait du pain en temps de cherté. Les grains de lupins brûlez servent de caffé en Italie, & on en met la moitié moins que de caffé à cause de leur amertume. On en cultive aussi beaucoup en Avignon, en Dauphiné & dans quelques autres endroits de France.

III. *Culture.* Ils ne demandent presque point de culture, viennent dans les terres les plus maigres & les plus usées, & ils se plaisent dans les lieux secs & sablonneux. Il n'y a qu'à les semer en Février ou Mars ; après un simple labour : ils fleurissent en trois temps differens, depuis le mois de May jusqu'au mois d'Août, sont mûrs à la fin de Septembre ou en Octobre, on les arrache toujours avant les gelées : & on les garde pour les battre à loisir.

Souvent on en séme pour amander le terroir, en les y enterrant par le labour, dès qu'ils ont jetté leur deuxiéme fleur.

Quelque légere que soit le labour qu'on aura donné à la terre, & de quelque maniere qu'on les ait semé, ils viennent sans qu'on les sarcle ; il seroit non-seulement inutile, mais encore dangereux de le faire, parce que pour peu qu'on endommageât les racines on les feroit périr. Il ne peut rester aucune mauvaise herbe dans le voisinage ; c'est pourquoi bien des gens en sément parmi la vigne, pour qu'ils en attirent toute l'amertume qui leur est familiere. Il ne les faut guéres couvrir de terre ; on remarque qu'il tournent suivant le cours du Soleil. On ne les doit cueillir qu'après qu'il a plû, parce que quand il fait sec, ils quittent la gousse trop aisément & se perdent. Pour les garder il ne faut point, comme aux autres légumes, les mettre reposer au grenier, mais plutôt sur un plancher où la fumée donne ; car si l'humidité les saisit, les vers s'y engendrent aussi-tôt & les rongent.

Le fourage des lupins est un bon engrais pour la vigne : pour cela on l'enterre comme un vrai fumier au pied de la vigne lors du labour qu'on lui donne vers la saint Jean : ou bien on brûle le fourage de lupins, & la cendre sert à fumer la vigne ; on en met une écuellée au pied de chaque souche.

Des Racines.

Les navets, les raves, les panais & les carottes, sont toutes racines qu'on dépouille en plein champ aussi-bien que dans les jardins où elles occupent trop de place ; elles sont beaucoup de profit à la campagne, parce qu'elles sont d'un grand usage en alimens ; & quand on en a trop, c'est une des meilleures nourritures pour les bestiaux, à qui les feuilles de ces plantes sont toujours un secours agréable.

Comme il en sera parlé ci-après dans le Jardinage, je dirai seulement ici en général qu'on séme les navets dans les terres fortes, & les raves dans les

terres fabloneufes. La qualité du terroir fait quelquefois changer les raves en navets, & les navets en raves, en moins de deux ans.

Je ne parle pas feulement des raves longues de la petite efpece, mais auffi des gros raiforts & des raves que nous appellons de Limoufin, parce que les Limoufins & les Savoyards qui n'ont prefque point de grains & peu de viandes, s'en vangent fur les groffes racines qui font auffi précieufes pour leurs beftiaux : c'eft pourquoi on y crie famine quand les raves gêlent ou manquent. La rave de jardins, *rapa*, eft de la petite efpece ; la groffe rave, *raphanus*, eft le raifort des Botaniftes : & la rave du Limoufin, *radix*, eft très-nourriffante & fe conferve entiere pendant toute l'année ; il y a mâle & femelle : la rave mâle eft ordinairement ronde, groffe comme la tête d'un enfant & s'étendant beaucoup au large ; la rave femelle eft oblongué, beaucoup plus délicate & plus eftimée que l'autre. Elles produifent une très-petite graine, des racines qui croiffent quelquefois jufqu'à une groffeur prodigieufe. Elles veulent être femées fort druës, en terre moite ; & elles viennent plus belles par la neige, les brouillards & le froid, quand elles y réfiftent, que par le beau temps. Il faut que la terre où on les féme foit bien meuble, & il eft bon de les tremper la veille dans du jus de joubarbe, & enfuite les arrofer d'eau, pour qu'elles viennent plus vîte & ne foient point fujettes à vermine.

Les navets en feront auffi meilleurs, fi avant de les femer on les laiffe tremper dans du lait ou du mout pendant deux ou trois jours. On mêle la graine de ces racines avec un peu de terre pour ne la point femer fi druë ; fur-tout il ne faut point les mettre dans des endroits ombragez. Elles levent fort vîte, & alors quand on voit qu'elles font trop druës, particuliérement les navets, il faut en arracher une partie pour les tranfplanter ailleurs ou les donner aux beftiaux.

Il n'y a rien de plus aifé que d'avoir beaucoup de raves & de navets : auffitôt que l'orge-prime eft dépoüillé, il n'y a qu'à les femer dans la même terre ; de cette maniere elle rapportera deux récoltes par an. Ainfi, comme on féme l'orge-prime avant l'hyver & qu'on le dépoüille en Juin ; auffi-tôt qu'on l'a enlevé on met le feu dans le chaume qui y eft refté, le jour même fi l'on peut : enfuite on laboure la terre le plutôt qu'il eft poffible, parce que le Soleil l'endurcit, fi elle n'eft promptement labourée ; on la herfe bien avec la herfe la plus péfante pour la rendre plus meuble, & enfuite on y féme les racines quand il y a apparence de pluye ; le plutôt eft toujours le mieux, les racines en viennent plus groffes. Dans les bonnes terres, on les féme fouvent avec le chanvre, qui quand il eft dépoüillé, laiffe les navets à découvert, & ils groffiffent avant l'hyver.

Pour faire groffir les raves & navets, au commencement d'Octobre roulez par-deffus, une barique pleine d'eau ; cela abbat les feuilles & fait groffir la racine : quand la feuille commence à jaunir, ils font en leur maturité & ne groffiffent plus, & c'eft pour l'ordinaire en Novembre : on les tire de terre avant les grandes gêlées ; on coupe la feuille en les arrachant, pour empêcher que cela ne les échauffe ; on les met à couvert de la pluye qui les feroit pourrir : étant bien confervez, ils fe gardent jufqu'en Avril.

Loge à Racines.

Si vous en avez quantité & que vous n'ayez pas assez de place pour les mettre à couvert; voici la description d'une loge qui se fait sans frais; vous y conserverez des vingt, trente & jusqu'à cent chartées de raves & navets.

Figure de la Loge.



On la place en plein air, en dehors & proche de la maison; on prend quatre perches & davantage selon la grandeur qu'on veut lui donner: On plante ces perches en terre, en quarré, & on y attache des clayes qui garnissent les côtez, & font les murs de la loge; au haut des perches on laisse un vuide pour servir d'entrée par où on jette les racines dans la loge; on en garnit le dessus avec d'autres perches, par-dessus lesquelles on met de la paille en piramide, pour servir de toit & garantir la loge de la pluye. On monte avec une échelle jusqu'à l'ouverture qu'on y a laissé, pour y serrer les raves & navets; mais il faut en arracher les feuilles à mesure qu'on les ôte de terre, parce qu'elles les échaufferoient & les feroient pourrir. Il est encore bon que pour les rafraichir, l'air & le vent entrent dans la loge; pour cela il faut y laisser un peu de vuide par en-haut, & les clayes doivent être serrées de façon que le vent puisse passer

au travers. Les racines font fujettes à s'échauffer & à fe pourrir bien vîte dans les granges où l'air & le vent ne pénétrent pas affez ; la loge fupplée à cela, & on y laiffe dans le bas une petite porte par laquelle on tire les racines à mefure qu'on en a affaire, celles de deffus tombent à mefure, & on n'a pas la peine de monter à l'échelle pour les aller prendre.

Il y a des païs où on plante auffi en pleine campagne des afperges, des artichaux, des choux & autres plantes potageres.

CHAPITRE XII.

Du Chanvre, du Lin & des Orties.

NOus avons parlé jufqu'à prefent de femences, dont la plûpart fourniffent à l'homme de quoi le nourrir. Le principal fervice de celles-ci eft de contribuer à le vêtir ; & c'eft un objet précieux, tant pour l'intérieur de la Maifon, que pour le commerce en dehors. Elles font un peu coûteufes ; mais elles rapportent confidérablement, principalement à ceux qui ont beaucoup de monde à occuper aux mains-d'œuvres que ces plantes demandent.

Du Chanvre.

Le chanvre eft la plante qui porte pour graine le chennevi, & qui a pour écorce une efpece de tiffu de filets dont on fait de la filaffe, des cordes & cordages, de la toile de ménage & des voiles à Navires. Les feüilles de cette plante font femblables à celles du frêne, & ont une odeur forte. Il y en a de mâle & de femelle ; & au contraire de tous les autres êtres vivans, c'eft le mâle qui porte & non pas la femelle : mais en récompenfe elle eft plus eftimée que le mâle, à caufe de la fineffe de la filaffe qu'elle fournit. Le mâle produit de fa tige une plus grande quantité de branches ; & de fon tronc ou tuyau, on fait du charbon qui entre dans la compofition de la poudre à canon. La femelle a les tiges plus minces & elle eft prefque fans branches, n'a que des feüilles, & point du tout de graines ; les feüilles du mâle font plus grandes & plus noires que celles de la femelle, & fortent cinq à cinq ou fix à fix d'une feule queuë : leur racine eft fort cheveluë. La femelle qui ne porte jamais de graine, donne cependant des fleurs ; & le mâle ne fleurit jamais, quoiqu'il donne la graine.

Quant au chennevi ou graine du chanvre, tous les oyfeaux l'aiment fort : il fert à nourrir ceux qui font en cage ou en voliere, de même que les pigeons & les poules qu'on veut faire pondre l'hyver, parce qu'il les échauffe beaucoup : on en fait auffi de l'huile qui fert particuliérement aux Manufactures de draps & laines, & aux Bonnetiers ; elle fert encore à faire le favon noir & à brûler. Le jus de l'herbe du chanvre verte bien exprimé, répandu par terre, y attire auffi-tôt les vers qui en font très-friands ; c'eft ainfi que les pêcheurs les prennent pour en faire l'appas des poiffons ; & quand ils trouvent des trous de vers, ils les en font fortir auffi-tôt en y jettant de ce jus ; c'eft par ce moyen qu'ils trouvent continuellement de quoi amorcer leurs hameçons : de même que fi on met de ce jus de chanvre verd dans le fondement d'un cheval, il fera auffi fortir les vers que le cheval aura dans le corps. Il y a des dévots qui prennent du chennevi pour calmer les ardeurs de la chair : la dofe

eſt depuis un ſcrupule jusqu'à une dragme, & il en faut prendre, diſent-ils, pluſieurs jours de ſuite.

Nous avons en France deux ſortes de chanvre, qui ne different point pour la graine, mais ſeulement pour le volume & la force de la plante; le chanvre commun qu'on connoît par-tout, & le gros chanvre qui vient beaucoup plus gros, plus haut & plus garni : la graine s'en vend ordinairement cinq ſols plus cher que l'autre; mais il ne le faut acheter que de gens fidéles pour n'y être pas trompé : la premiere année qu'on le ſéme, aſſez ſouvent il ne réüſſit pas; mais les années d'après il fait des merveilles. L'écorce du gros chanvre ſert auſſi, de même que celle des jeunes tilleuls, à faire ce que les Rubaniers de Paris, les Marchands de Poupées & les Religieuſes appellent de *la Tille.*

Il y a un chanvre ſauvage dont la graine & la racine ſont ſemblables à celles de la guimauve, & les tiges auſſi, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites, plus noires, plus rudes & haute d'une coudée, ou pied & demi-pied; ſes feuilles reſſemblent au chanvre domeſtique, mais elles ſont plus rudes & plus noires.

Chenneviere.

Pour faire une chenneviére, c'eſt-à-dire, une terre à chanvre, il faut choiſir un fond fertile & gras, bien expoſé, bien amandé & bien meuble.

On le prépare dès la fin de l'automne; il faut le bien labourer devant & après l'hyver, & y mettre les fumiers propres au tempéramment de la terre. La fiente de pigeon eſt très-bonne dans les chenneviéres, pourvû que la terre en ſoit forte ou humide & qu'on y répande ce fumier huit ou dix jours avant de le couvrir. Il y a bien des gens qui ſément de ce fumier ſur les ſillons : mais il ne le faut faire que quand on eſt ſûr d'avoir bien-tôt de la pluye, ou n'y mettre que du crotin bien amorti; autrement la ſemence coureroit riſque d'être brûlée & tromperoit l'attente des femmes, qui font ordinairement grand cas de leurs chenneviéres.

Avant de ſemer le chanvre, la chenneviére doit avoir eu trois labours, le premier avant l'hyver, pour que la gelée, les broüillards, la neige & les pluyes meuriſſent le gueret, l'engraiſſent & le rendent plus doux; le ſecond immédiatement après l'hyver, & le troiſiéme dans le temps qu'il faut l'enſemencer : c'eſt le moyen de la rendre bien meuble. Quand le champ de la chenneviére eſt un peu grand & qu'on a un habile Laboureur, on fait ces trois labours avec la charuë; mais il eſt plus ordinaire & meilleur d'y employer la bêche, la terre en eſt remuée plus à fond & plus également. On ne doit pas negliger de paſſer la herſe par-deſſus chacun de ces labours : & pour qu'il ne manque rien à ces façons, la meilleure maniere eſt, dès le premier labour qu'on donne avant l'hyver, de mettre toute la terre du champ par petites buttes grandes & groſſes chacune quatre fois comme une taupiniére, & eſpacées à proportion de leur grandeur. Quand on vient y donner le ſecond labour, on en trouve la terre incomparablement plus meuble.

Les chenneviéres ont cela de particulier, que quand la terre y eſt propre & bien ameublie, elles rapportent les années ſuivantes de plus beau chanvre & en plus grande quantité que les premieres années, pourvû qu'on ait ſoin d'en entretenir la fécondité par de bons fumiers.

Culture du Chanvre.

On féme le chanvre depuis la fin d'Avril jufqu'à la mi-Juin. Quelques païfans attendent que la tourterelle ait commencé à fe faire entendre ; d'autres affectionnent le jour de faint Eutrope pour la femaille du chanvre. Il aime à avoir un peu d'eau devant & après qu'il eft femé ; à la différence du Lin qui pourriroit fi la terre étoit humide quand on le féme.

Il faut choifir le chennevi bien nourri & qu'il foit de l'année, du moins on affure que celui de deux ans ne vaut rien en femence. On en met environ deux boiffeaux à l'arpent. Il ne doit point être ni trop dru ni clair femé ; car quand il eft trop épais, les brins s'étouffent ; & quand ils font rares, ils deviennent trop gros, & on n'en peut faire que des cordes ou de la groffe toile, au lieu qu'on en fait de bon fil à coudre & de la toile plus fine & meilleure pour le ménage & le fervice, quand le champ eft médiocrement garni. C'eft pourquoi quand la terre eft bonne, il vaut mieux le femer plûtôt épais que trop peu, parce que le chanvre en eft plus fin.

A mefure qu'on le féme, on doit le couvrir avec la herfe ou le rateau, & y mettre un épouventail, ou même les faire garder pendant quinze jours par des femmes ou des enfans, pour chaffer les pigeons & les autres oyfeaux qui en font très-friands. Les épouventaux de chenneviére font des figures d'homme d'ozier ou de paille revêtuës de haillons ; ou des moulinets de bois à queuë claquante que le vent fait tourner avec bruit, &c. On eft fouvent obligé d'en mettre non-feulement dans les chenneviéres, mais encore dans toutes les terres nouvellement enfemencées, quand les bandes de corneilles & d'étourneaux s'y habituent.

S'il ne vient point de pluye quelques jours après que la chenneviere eft enfemencée, on fera fort bien de l'arrofer pour la garantir des hâles & des chaleurs. On l'arrofe encore quand les graines commencent à lever, & on continuë jufqu'à ce qu'elles foient affez fortes pour réfifter aux accidens ; & par ces foins on parvient à avoir de beau chanvre dans les années où la féchereffe fait refter ceux des autres à mi-chemin.

Cueillette du Chanvre.

Il faut cueillir le chanvre quand il eft mur ; ce qui fe connoît entr'autres quand les feuilles jauniffent, & que le bas de la tige eft blanc : alors les femmes ne doivent point perdre de temps à l'arracher ; car c'eft un ouvrage de femmes & d'enfans.

On le cueille à deux fois : fçavoir le chanvre femelle en Juillet, & le chanvre mâle fur la fin d'Août. On n'arrache d'abord que le chanvre femelle, qui eft celui dont la tige eft plus mince & qui n'a point de graine ; parce que moins il refte fur la terre, plus il eft doux ; on le lie par faiffeaux de quinze à vingt pouces de tour, que les païfans appellent poignées, parce qu'ils font de groffeur à être empoignez à deux mains : on les expofe au Soleil, à l'air ou au feu, pour en faire fécher la fanne : quand elle eft bien féche, on prend chaque faiffeau l'un après l'autre, on les bat fur un billot jufqu'à ce que tout le feuillage en foit abattu ; & de ces poignées ou petites bottes, on en fait de plus groffes pour les faire roüir : il fort des houpes de chanvre

femelle une poussiere très-épaisse & très-puante, on l'étale sur le champ même pour le faire roüir à la rosée d'Eté, comme nous le dirons ci-après ; & ce premier chanvre sert principalement à faire des filets.

Quant au chanvre mâle, en cueillant la femelle il faut le laisser sur pied pour que la plante & la graine se meurissent ; & c'est une des raisons pourquoi il n'est jamais si doux ni si estimé pour les toiles que sa femelle.

Six semaines après qu'elle est cueillie, on arrache le mâle de même qu'on a fait la femelle : on en fait aussi des bottes un peu plus fortes que celles de femelles ; on les expose au soleil tout de bout en écartant le bas de chaque botte de trois côtez, pour que la plante & la graine s'essorent à l'air & au soleil : ensuite on les empile les unes sur les autres par monceaux ronds, ensorte que la tête du chanvre est toujours enhaut ; on les laisse ainsi en tas pendant cinq ou six jours, afin que le chanvre perde par la fermentation & par les sueurs ce qu'il a de plus grossier & de plus humide, & que le chennevi se détache plus aisément. Pendant cê temps il faut avoir soin d'entenir les têtes bien couvertes, soit de pailles, d'herbes, de feüillages & autres choses capables de le garantir de l'avidité des oyseaux qui en sont très-friands.

Quand le chanvre a ainsi passé ses jours de sueur sur le champ, on n'en bat point les tiges à la main comme on fait celles de la femelle pour les effaner, ce seroit perdre une bonne partie du chennevi : mais on fait une aire quarrée dans la chenneviére ; on assemble les bottes de chanvre & on les range debout tout autour de cette aire : puis on y étend un grand drap sur lequel on bat le chanvre avec un bâton, poignée à poignée, jusqu'à ce qu'il n'y reste plus ni graine ni fanne ; & ensuite on en fait de grosses bottes, comme de la femelle, pour les faire roüir. Quant au chenevi, après qu'on l'a rebattu sur le drap pêle-mêle avec les fanes, on le laisse bien sécher, on le crible avec soin, & on le met hors de la portée des rats dans un lieu sec & propre, où il ne puisse point moisir.

Après que le chanvre est dépoüillé, battu & enlevé, il reste dans la chenneviére quantité de menus brains de chanvre & autres herbes que les bons ménagers ne laissent pas perdre ; ils les ramassent avec le rateau & en font de la littiere & du fumier.

Le chennevi est d'un gros commerce, pour la semaille, pour la volaille & volatile ; on le vend en graine pour ces usages : on en fait de l'huile qui sert à brûler, & aux Manufactures pour dégraisser & apprêter les laines : on le vend aussi réduit en poudre & pilé pour le même usage & pour faire du savon noir.

Roüir le Chanvre.

Quand le chanvre est ainsi égrené & effané, il faut le faire roüir, c'est-à-dire, le mettre tremper dans l'eau, pour qu'il se macére & que le tuyau se corrompe : car s'il n'étoit pas à demi pourri, on ne pourroit pas en détacher la filasse. Quand il a bien roüi, il devient d'un certain roux sale, d'où vient le nom de *roüir*. Mais pour qu'il roüisse bien, l'eau la plus belle ne suffit pas, il faut de la chaleur naturelle ; dès que le froid commence à venir, le chanvre se pourrit & se roüille dans l'eau plûtôt que d'y roüir, comme il

faut ;

faut ; les grandes humiditez de l'automne sont même suffisantes pour l'empêcher de roüir ; & quand il n'a pas bien roüi, en le *tillant* (tiller ou teiller le chanvre, c'est en rompre le tuyau avec les doigts & en tirer l'écorce qui fait la filasse) on n'enleve de la tige que du chanvre tout noir & qui ne se tire que très-court. C'est pourquoi beaucoup de nos ménagéres ne font roüir leurs chanvres mâles qu'au mois de May de l'année d'après qu'ils sont cueillis ; ils ont alors un beau temps & de la chaleur qui sont également rares & incertains après la moisson. A l'égard du chanvre femelle, la chose est différente, parce que comme on l'arrache plûtôt que le mâle, il est aussi plûtôt prêt à roüir, & le temps lui est toujours assez favorable ; encore ne faut-il pas négliger d'en profiter si-tôt que le chanvre est séché & effané : pour peu qu'on voye le temps disposé à la pluye ou au froid, il vaut mieux ne pas mettre roüir son chanvre, soit mâle ou femelle ; il est plus sûr d'attendre au mois de May.

Il ne faut pas huit jours au chanvre pour roüir quand le temps est chaud : pour l'avancer, on choisit dans l'eau un endroit où le soleil frappe long-temps, & s'il se peut le long du jour ; mais il n'est pas permis de faire roüir le chanvre dans l'eau courante, parce qu'il fait mourir le poisson & corrompt l'eau. Une mare ou quelque fosse à eau servent ordinairement de *Rutoir* ou *Roteurs* ; c'est ainsi qu'on appelle le lieu où l'on fait roüir la plante dont nous parlons : mais ces rutoirs morts & bourbeux ne roüissent pas si bien, & ne font pas le chanvre si pur & si fin qu'une belle eau courante de fontaine ou de riviere bien exposée, quand on en a de pareilles en sa disposition : ce qu'on peut faire en saignant la riviere, de façon que l'eau du rutoir n'y retourne plus.

Pour bien ranger le chanvre dans le rutoir, on met toutes les bottes dans l'eau l'une après l'autre, on les entasse par tas quarrez ; & pour que l'eau n'en enleve aucune, ce qui dérangeroit la masse & feroit que tout le chanvre ne rouiroit pas également, on met de grosses pierres dessus chaque tas, & on le laisse ainsi pendant les huit à dix jours qu'il faut au chanvre pour bien roüir.

Quand il est hors de l'eau, on en fait des bottes plus petites, on les étale au soleil sur leurs pieds, en écartant en rond le bas des tiges de chaque petite botte ou poignée ; on les éparpille aussi le plus que l'on peut, afin qu'elles ayent plus d'air, & on les laisse ainsi sécher au soleil : si on est menacé de quelque pluye, il faut se hâter de les mettre à couvert ; car une pluye suffit pour les faire moisir.

On fait aussi roüir le chanvre à la rosée ; & cette maniere est aisée, sûre & fait de très-beau chanvre, sur-tout quand c'est au mois de May qu'on en fait usage ; la voici. Exposez votre chanvre au serain, pendant dix ou douze nuits de suite, étendez-le bien sur l'herbe & retournez-le tous les jours de tous côtez ; ayez soin de le lever tous les matins avant que le soleil paroisse, mettez-le à couvert, emmoncelez-le tout humide & le laissez ainsi pendant tout le jour ; tous les soirs après le soleil couché, vous le rapporterez & l'étendrez sur l'herbe, & au bout des dix ou douze jours vous aurez du chanvre d'une belle couleur. C'est ainsi que le pratiquent les fem-

mes de campagne qui ne font roüir leur chanvre à la rosée qu'au mois de May d'après la récolte.

Mais comme on ne peut pas toujours attendre cette saison, soit parce qu'on veut occuper ses domestiques à broyer & tiller le chanvre pendant les soirées d'hyver, ou parce qu'on est pressé d'en faire argent, la plûpart des païsans le font roüir tout simplement aussi-tôt le battage fait ; pour cela ils ne font que l'étendre sur la chenneviére & l'y laissent environ quinze jours, exposé continuellement à la rosée, au soleil & à la pluye qui n'est point dangereuse sur la fin d'Août : & de cette façon l'humidité & la chaleur qui se succédent, roüissent le chanvre en moins de quinze jours. Cette maniere de roüir a pourtant son inconvénient, qui est que si la chaleur continuë pendant quinze jours avec peu de rosée & sans pluye, le chanvre se desséche & se brûle ; ensorte qu'il vaut la moitié ou les deux tiers moins de ce qu'il auroit valu, s'il avoit eté bien roüi. C'est pourquoi il est à propos de ne risquer à roüir de cette façon qu'une partie de son chanvre ; & d'en garder le reste pour le faire roüir au rutoir ou à la rosée de May.

Broyer & tiller le Chanvre.

Quand le chanvre est roüi & sec, on le garde dans un lieu où il n'y a point d'humidité : & l'hyver pendant les veillées on le fait *teiller*, d'autres disent *tailler* ou *tiller*, c'est-à-dire, pêler par des femmes, enfans & autres domestiques : ils rompent avec les doigts le bout du tuyau & tirent dans toute sa longueur l'écorce qui est autour. Souvent au lieu de le tiller ainsi, sur-tout quand c'est du gros chanvre, on le *broye* ou brise sur la *maque* ; puis ils entortillent le chanvre ainsi *machuré* autour d'une cheville de bois ronde & le tirent fortement, pour que les fragmens du tuyau se rompent & se détachent de l'écorce qui reste nette.

Cette maque, machoire, macachoire, brayoire, broye ou brie (car tous ces noms sont en usage) est une sorte de machine faite exprès : elle est composée de deux pieces de bois un peu épaisses, & creusées de façon qu'elles s'emboitent l'une dans l'autre, étant posées horizontalement sur un treiteau & attachées par le bout l'une sur l'autre avec une cheville : celle de dessus étant mobile & ayant un manche pour la lever, en s'abaissant elle s'emboite dans les creux de celle de dessous & brise en même temps le chanvre qu'on met de travers entre les deux pieces battantes.

Les chennevotes (qui sont les morceaux du chanvre après qu'il est dépoüillé) servent en bien des endroits à chauffer le four & à faire de bonnes allumettes.

On peut aussi faire passer par la mâchoire le chanvre teillé : & pour qu'il soit plus délié, plus net, plus maniable & plus doux, on le brise, on l'entortille & on le frotte jusqu'à ce qu'on le trouve assez net & assez doux.

Ou bien, on pose de bout une planche haute d'environ trois pieds, montée à demeure sur quelque morceau de bois ; & avec une espéce de coûteau de bois d'éclisse. On bat le chanvre en l'appuyant le long de la planche, poignée à poignée, pour faire tomber toutes les chennevotes & pailles, & rendre la filasse plus lisse & plus belle. C'est ce qu'ils appellent en Picardie



Telas, fila, oleum Confero; Mas generat

& en Normandie *Escouffoir* ou *Echanuroir*; il y en a même de fer en forme de coupret émoussé, monté sur un manche de bois : ils se servent de cet instrument pour le chanvre & pour le lin; & ils appellent cela *escousser* ou *écoucher*. En quelques endroits ils n'écoussent pourtant que le petit chanvre. On vend ordinairement le chanvre au sortir de la maque : les autres façons ne sont plus que pour le rendre affiné, c'est-à-dire, prêt à filer.

Serancer.

Quand le chanvre est bien nettoyé de ses chennevotes, il n'y a plus qu'à le *serancer*, c'est-à-dire, le passer par le *seran* qui est un instrument composé d'un bout d'ais sur lequel il y a plusieurs rangs de pointes de fer fort près les unes des autres, qui forment des dents à peu-près comme feroit un peigne à plusieurs rangs serrez. Les dents du seran sont plus ou moins serrées, selon la finesse dont on veut que soit le chanvre; on en a ordinairement plusieurs de différentes finesses. Quand on veut serancer, on les attache au bout d'une table sur un escabeau ou autre chose, pour qu'ils soient fermes; on prend les paquets de chanvre, on les bat sur un billot de bois, ensuite on les passe par les serans plusieurs fois, successivement du plus gros au plus fin : & quand le chanvre est bien peigné, bien propre & bien clair, on le met en bottes à mesure qu'on en serance, & on le porte vendre, ou bien on le file soit à grand roüet, à la quenoüille ou au fuseau, suivant les différens usages de chaque païs.

Le gros chanvre sert à faire des voiles & gros cordages de navire : le plus fin sert à faire les belles toiles.

Les *Etoupes* (c'est la bourre qui sort du chanvre & du lin lorsqu'on l'habille, qu'on le passe par les serans ou qu'on le file; & tout sert en ménage) servent à faire du gros fil pour la cuisine, des enveloppes, des bouchons de bouteilles, des calfeutrages de vaisseaux; ou bien on les troque ou on les vend aux Cordiers : on en fait aussi des tabliers, essuie-mains & autre gros linge de cuisine, du lumignon pour les flambeaux & torches & de la mêche.

Explication de la Planche d'ici à côté.

1. *Chenneviére, où des femmes & des enfans cueillent le chanvre femelle.*
2. *Chanvre mâle.*
3. *Chanvre femelle.*
4. *Chenneviére, où il ne reste plus que le chanvre mâle, qu'on cueille.*
5. *Poignées de chanvre.*
6. *Meule de chanvre.*
7. *Aire, où on bat le chanvre avec un bâton sur un drap, pour en avoir la graine & en faire tomber les feuilles.*
8. *Tas de chennevi qui séche au Soleil.*
9. *Poignées de chanvre égrenné & effeuillé.*
10. *Homme qui met le chanvre roüir dans un Ruißeau courant.*
11. *Chanvre qui roüit dans l'eau.*
12. *Poignées de chanvre roüi qui séche au Soleil.*
13. *Chanvre qui roüit sur l'herbe à la rosée de May.*
14. *Chanvre qu'on brise avec la mâque pour le teiller.*

15. *Enfant qui teille du chanvre brisé.*
16. *Autre qui teille du menu chanvre qui n'a point été brisé.*
17. *Brins de filasse de Chanvre teillé.*
18. *Chennevottes.*
19. *Homme qui nettoye les brins de filasse en les tordant autour d'une cheville de bois.*
20. *Femme qui nettoye & adoucit la filasse en la battant avec une espece de coûteau de bois, le long d'une planche montée debout sur un pied.*
21. *Femmes qui serancent : grand & petit seran.*
22. *Filaße serancée.*
23. *Bottes de chanvre en l'état qu'on les vend.*

Du Lin.

Le lin est une plante qui croît & porte de la graine à peu-près comme le chennevi, & dont l'écorce est un tissu de filets qui servent à faire du fil & de la toile très-fine. Cette plante a la tige haute de deux à trois pieds, ronde & déliée, peu de rameaux : les feuilles molles, longuettes, aiguës & triangulaires ; ses fleurs sont bleuës & elles viennent au haut de ses tiges, au bout de quatre ou cinq petites branches qui naissent à la cime de chaque tuyau. On séme le lin au printemps & au solstice ; il fleurit en May & Juin, & après les fleurs il se forme de petites têtes rondes & larges où la graine du lin est enfermée.

Usages & Especes.

Le fil & la toile qu'on fait des filets qu'on tire de l'écorce de cette plante, comme du chanvre, sont beaux, fins & de grand usage ; & la graine de lin sert à faire de l'huile dont on fait aussi un grand trafic.

Tous les lins portent de la graine, & l'on n'y distingue ni mâle ni femelle, à la différence du chanvre ; l'huile de lin ne gele jamais, & elle est bonne non-seulement à brûler (elle dure plus que l'huile d'olive) mais encore pour les Apotiquaires, les Peintres, &c. Dans le Milanois on s'en sert aussi en alimens après qu'on lui a fait perdre le mauvais goût qu'elle a naturellement.

Nous avons en France deux sortes de lin, le lin têtard & le grand lin. Le lin têtard est plus bas, fort branchu, garni de beaucoup de têtes, qui s'ouvrent & perdent la graine qu'elles enferment, si on n'a pas soin de le cueillir à point, un peu avant sa maturité : on le séme à la fin de Mars, on le récolte au commencement de Juin ; & on le *drége*, pour en avoir la graine aussi-tôt. Le grand lin est plus haut, moins branchu ; & comme ses têtes ne s'ouvrent point, on le bat quand on veut en avoir la graine : on le séme en Avril & on le cueille sur la fin de Juillet.

Culture, récolte & façons du lin.

Le lin aime comme le chanvre les terres grasses, mais moins humides & plus meubles s'il se peut ; & il veut de la chaleur. Les prez & autres fonds nouvellement deffrichez, sont particuliérement propres pour le lin têtard.

Le lin use beaucoup la terre par le grand nombre de ses racines : & il ne

faut en remetrre dans le même fond qu'en le fûmant bien, & après une année ou deux de repos, pendant lesquelles on n'y aura semé que des productions légeres comme pois ou vesce. Il ne faut point semer de lin dans un fond qui a rapporté du bled l'année précédente : & il ne faut pas en mettre dans une terre maigre, il l'épuiseroit & n'y réussiroit point.

Il y a des gens qui sément du treffle au mois de Mars dans le champ qu'ils destinent en liniére pour l'année suivante ; ils coupent les sommitez du treffle vers le dix Juillet, & ils en fauchent le foin à la fin d'Août ; ensuite on façonne la terre comme pour le chanvre ; car le treffle, loin d'offenser le fond, ne fait que le préparer pour le lin, parce que ces deux plantes simpatisent beaucoup. Outre le treffle les cendres de lessive sont encore un bon engrais pour les liniéres, & un des meilleurs de tous, sont les rognûres de cornes, comme je l'ai déja dit au Chapitre VII. & les curûres de marres, pourvû qu'elles ayent été portées sur le champ avant l'hyver.

Comme le lin craint extrêmement le froid, on ne le séme que quand il n'y en a plus aucun à craindre ; & après quelque petite pluye douce, le temps disposé au chaud : on continuë cette semaille jusqu'à la mi-May quand le tems n'est pas pluvieux. Il y a des endroits où on la commence en Février ; & dans les païs chauds, où il n'y a point ou peu d'hyver, on le séme dès le mois de Septembre & d'Octobre : cependant dans ces contrées il vient plus revêtu & plus chargé de graine que dans nos climats temperez, où on ne le séme qu'au printemps ; mais aussi dans ces païs-ci il est plus doux & plus fin, & le fil & la toile en sont bien plus estimez.

Dans les endroits où on façonne la terre en sillons, on estime qu'il vaut mieux semer le lin sur des sillons larges de huit ou dix rayes, que sur des plus étroits ; 1°. Parce qu'on a plus de facilité pour arroser toute la liniére. 2°. Parce qu'il y a moins de terrain perdu, le fond qui reste vuide entre chaque sillon ne laissant pas que d'en emporter.

On séme le lin comme le chanvre, mais plus à claire-voye, parce que la graine en est bien plus petite. On séme ordinairement le lin têtard sur la fin de Mars, & le grand lin un mois après. Le premier comme plus sujet à verser & à s'égrener, demande de l'abris & ne se séme guéres que dans les clos ; l'autre supporte mieux l'air de la campagne. Souvent on y mêle quelques grosses féves par-ci par-là, pour le soûtenir sur-tout dans les endroits où il est sujet à verser.

La terre à lin ne sçauroit être trop meuble, ni trop bien nettoyé de toutes pierres, racines, plantes & herbes : on en casse encore les mottes après que la graine est semée & hersée ; & on y roule le cylindre, pour l'unir & l'affaisser ; autrement la pluye & le vent la déchausseroient.

La graine de lin dégénere d'année en année : & il faut la renouveller tous les cinq ans au plus. On le fait ordinairement au bout de trois ans. Sur les côtes de l'Ocean on fait cas de celle qui nous vient de Riga en Liurnie ; elle vaut mieux la seconde année que le premiere.

Le lin est sujet aux insectes qui le rongent lorsqu'il est de deux doigts hors de terre. C'est pourquoi quand il y a apparence de pluye, on séme des cendres à claire-voye par-dessus le grain naissant ; ces cendres détruisent les insectes & communiquent de nouveaux sels à la terre.

Il faut avoir soin de bien farcler le lin au mois de May : & sur-tout y détruire la méchante herbe, qu'on appelle *Goute de Lin*, parce qu'elle s'entortille autour de sa tige, l'empêche de croître & l'étouffe, ou se lie si fort avec le lin qu'on le trouve entiérement gâté quand on vient à le façonner : quelquefois même la *Goute de Lin* croît plusieurs fois avant la cueillette du lin ; c'est à quoi il faut veiller.

Le chanvre bien levé ne veut que de la chaleur : mais il faut au lin des petites pluyes chaudes de temps en temps, & les arrosemens moderez lui font grand bien, quand il est levé & bien enraciné ; car avant cela les eaux ne feroient que battre la terre & déchausser la semence. Dans les païs chauds, où les arrosemens artificiels sont nécessaires faute de pluye, on conduit l'eau dans les liniéres par de petits caneaux.

Le lin têtard veut être ramé de bonne heure, afin que ses têtes se soûtiennent. Quaud il approche de sa maturité, pour la prévenir il faut y veiller & arracher le lin avant que ses têtes s'ouvrent, sinon vingt-quatre heures de chaleur toute la graine seroit coulée & perduë. Le lin têtard ainsi cueilli sur le verd & apporté à la maison, on se sert d'une dreige, qui est une espece de petit peigne de fer, pour séparer la graine d'avec la tige : ce qui se fait en passant le bout des branches où sont les têtes & la graine entre les dents de la dreige ; & cela s'appelle dreger le lin.

L'autre sorte de lin ne se rame guéres : & comme sa tête n'est point sujette à s'ouvrir en plante, il faut le cueillir quand il jaunit ; puis on le laisse javeler pendant sept ou huit belles journées sur le champ même, afin que le Soleil le hâlle, essore la plante & fasse meurir la graine qu'on ne pourroit pas avoir autrement. Elle est noire ou couleur de maron, quand elle est mûre.

On arrache le lin comme le chanvre, mais beaucoup plutôt & avec cette différence, que n'y ayant pas de mâle & de femelle à distinguer au lin, on cueille le tout en même temps. On trouve quelquefois des brins qui n'ont point de graine, ils sont d'ordinaire plus bas que les autres ; bien des gens les mettent à part, parce qu'ils sont plus doux & donnent de beau fil.

Pour avoir la graine du lin, les uns après l'avoir cueilli l'exposent & le retournent à la rosée sur le champ même pendant sept à huit jours, & le laissent ensuite sécher, pour le battre avec des maillets & en tirer la graine quand il est bien sec. D'autres ne le mettent point à l'air ; mais ils le battent à la maison aussi-tôt qu'il est sec : car il faut toujours sauver la graine le plutôt que l'on peut, à cause qu'elle s'échape aisément & que les rats & les oyseaux en sont friands.

Quand le lin a été dépoüillé de sa graine, on le roüit & on le façonne quand on veut, & à peu-près comme le chanvre.

On roüit le lin comme le chanvre, soit dans l'eau ou à la rosée : mais quand c'est dans l'eau, au lieu que le chanvre veut y être huit à dix jours pour bien roüir, il n'y faut laisser le lin que pendant trois ou quatre jours au plus pour qu'il acquerre la couleur roussâtre, qui annonce qu'il a bien roüi. En l'en tirant il faut l'amonceler tout moüillé & le charger de planches, sur lesquelles on aura mis de grosses pierres, afin que toutes les tiges étant pressées l'une sur l'autre, elles soient entiérement pénétrées de l'humi-

dité, & qu'elles roüiffent également & parfaitement : ou bien fans qu'il foit befoin de l'emmonceler ainfi, on le mettra fimplement dans une belle eau courante & on l'y laiffera huit jours, le lin en fera plus blanc. On le fait fécher, comme nous l'avons dit du chanvre ; ou bien fur une claye fous laquelle on fait un petit feu avec des étoupes & des chennevotes. Quand le lin eft bien fec, on le lie en bottes qu'on met dans un endroit à couvert de la pluye, de la rofée & de toute humidité qui y eft contraire. On le bat avec des maillets & on le laiffe ainfi jufqu'à ce qu'on veüille le ferancer ; en cet état il faut le mettre en monceaux, faire tous les jours de nouveaux monceaux & les charger de quelque chofe de lourd, afin qu'il ne fe mêle point : enfuite pour rompre les fétus qui s'y trouvent, & pour que le lin foit plus doux & plus aifé à filer, on le maillotte de nouveau, puis en le prenant poignée à poignée, on le tient de la main gauche appuyé fur une planche bien polie, montée debout, pendant que de la main droite on le bat contre cette planche avec une efpéce de coûteau d'écliffes qui en coulant le long de la planche & du lin, en fait tomber tout le bois & les paillettes : enfuite on le ferance & on le file comme le chanvre.

Le lin court eft celui qui donne la plus belle filaffe ; elle doit être molle, douce fous les doigts & fine comme de la foye ; au lieu que celle du lin long & gros eft plus rude, tant à filer qu'à toucher. Le lin roüi à la rofée donne une filaffe plus douce & plus belle que celui qu'on a fait roüir à l'eau.

La vraie maniére d'avoir du lin choifi & charmant, c'eft de trier les brins qui n'ont point de graines, les plus déliez & les plus blancs ; on le fait tremper dans l'eau courante environ fept à huit jours ; on le fait fécher fans l'entaffer, car cela le fait noircir, puis on le bat & on le peigne à l'ordinaire.

Lin Sauvage.

Il y a un lin fauvage qui reffemble au lin cultivé, tant par la tige que par la figure de fes feuiles & de fes fleurs, à la différence que celles du lin fauvage font de couleur d'or : on le réduit en filaffe qu'on file comme l'autre.

Orties.

On fait auffi de la toile d'orties, en les préparant comme le chanvre : & c'eft l'ortie de la grande efpéce qui fert à cet ufage.

Plantes au Lin ; herbes filées & herbes de foye.

Il croît aux Indes, fur-tout dans les montagnes du Pérou & du Popayan, une plante très-utile d'où l'on tire de la foye, ou plutôt du lin fort délié. La racine de cette plante eft pleine de nœuds ; fes feuilles font comme la lame d'une épée, de l'épaiffeur de la main dans le milieu près de la racine, plus mince vers les bords & vers le haut où elles fe terminent en pointe. On coupe ces feuilles quand elles font d'une certaine grandeur : après les avoir féché au Soleil, on les bat & on en fait un lin qui eft affez fort. On en fait auffi des cordons pour les hamacs, des cordages & des filets, des bas qui font eftimez, & des dentelles qui fervent à la parure des mulâtres & des nêgres.

On nomme aux Indes Orientales, *herbes filées*, une efpéce d'étoffe ou toile luftrée que l'on fait d'un fil qui fe tire de plufieurs fortes d'herbes. Les Européans n'en achétent guéres que par curiofité, parce qu'elles fe coupent aifément par les plis.

Les Anglois de la Virginie appellent *herbe de foye*, une efpéce de chanvre qui y croît naturellement fans culture. On la file comme le chanvre & le lin de l'Europe; & le fil en eft plus beau & plus luftré. Les Sauvages n'en faifoient que des cordages & des Rets : les Européans en font des toiles & des étoffes légeres.

Les *herbes lâches* font des étoffes des Indes Orientales, moitié herbes, moitié cotton. L'herbe dont on les fait fe roüit, fe bat & fe file comme les orties dont on fait des toiles en France.

On fait auffi dans l'Indolftan un taffetas d'herbes qui font d'une matiére foyeufe.

Ces productions étrangéres paroîtront peut-être inutiles ici : mais je les met non-feulement pour la curiofité, mais encore pour qu'on apprenne par les exemples & les effais à faire valoir tous les dons de la nature, foit en naturalifant les plantes étrangéres, foit en mettant à profit toutes celles que nous pouvons avoir.

CHAPITRE XIII.

De la Navette ou Rabette ; du Colfa & autres graines huileufes.

La navette ou rabette & le colfa font deux plantes nouvelles qu'on ne cultive que pour en avoir la graine dont on fait de l'huile. Comme ces plantes font très-grenuës, elles font d'un bon profit, & on fait un gros commerce de ces huiles en plufieurs Provinces, comme en Brie, Normandie, Picardie, Flandre & Hollande. On donne de la graine de navette aux linottes, aux ferins & à quelques autres petits oyfeaux. La grande confommation de ces huiles eft pour brûler, pour faire du favon & pour préparer les laines dans toutes les Manufactures qui en employent : les Bonnetiers & les Apotiquaires ufent auffi beaucoup d'huile de rabette.

Nos Anciens confondoient la navette & le colfa : ils croyoient même que ce n'étoit autre chofe que la graine du navet, parce que la fane & le volume de ces trois plantes fe reffemblent affez. Mais l'expérience nous a appris qu'elles font toutes trois différentes. La navette & le colfa font des choux champêtres qui ont des racines & des qualitez bien différentes du navet, & qui demandent une autre culture.

Il y a même plufieurs fortes de navette : celle que l'on donne aux ferins & que les curieux appellent navette de France, tire un peu fur le violet; elle eft plus petite, plus douce & moins amére que les autres efpéces. La plus groffe & la plus noire eft ce qu'on appelle la *Rabette*; & c'eft principalement celle-là qu'on féme en plains champs pour en faire de l'huile.

La graine de la navette & celle du colfa font à peu-près comme la graine de lin; mais noires & rondes; au lieu que la graine de lin eft plate & ordinairement couleur de maron.

On séme la navette & la rabette depuis la fin de Mars jusqu'en Juillet à champ uni & à plain champ comme le bled. Elle se plaît assez dans les terres blanchâtres, même en côteaux, pourvû qu'elles soient fortes & préparées par deux ou trois labours : on la herse ensuite. Comme cette graine est lente à lever & à monter, pour profiter du terrain en attendant qu'elle monte, on a coûtume en la sémant d'y mêler de l'escourgeon ou quelque autre grain qu'on coupe de bonne heure en verd.

En automne la navette ou rabette leve & a la feuille du naveau, au lieu que le colsa a la feuille du choux. Au printemps elle monte, fleurit jaune, puis forme sa tige, ses branches & sa graine, & meurit en peu de temps à mesure qu'elle blanchit. On l'arrache quand elle est mure, ce qui arrive sur la fin de Juin: on la bat dans le champ même sur des draps, pour en avoir toute la graine; on peut y laisser un peu de paille ou gousse pour nourrir le grain. La tige ne sert qu'à chauffer le four, à brûler & à couvrir : on met les filliques ou cosses en litiere. On vanne la graine; ou bien on la passe par le crible qu'on fait de crins, pour en ôter la paille; puis on la met dans des tonneaux, afin qu'elle ne diminue & ne se ride pas; elle se garde jusqu'à ce qu'on la porte aux Grennetiers, au Marché, ou au Moulin ou Pressoir, pour en faire de l'huile après avoir été bien vannée.

Dans la Bourgogne, après la récolte du bled, ils ne font que donner un profond labour à la terre, & y resément la graine de navette en la prenant avec les trois doigts pour la jetter le plus loin qu'on peut. Après l'hyver elle fleurit, monte en graine comme les raves, & on la coupe quand elle est mûre.

Le colsa demande une bonne terre forte, grasse & humide. La graine du colsa est plus noire & plus grosse que la rabette : aussi la plante en est-elle plus haute, plus forte, plus branchuë & donne plus de graine que la rabette. On séme le colsa en Juillet & Août en terre bien préparée comme pour le bled, & on le séme de même. Quand le colsa est bien levé & fort, c'est-à-dire, sur la fin de l'hyver, s'il est trop dure, comme il arrive d'ordinaire, à cause que la plante est forte, druë & vorace, on l'éclaircit & on transplante ailleurs ce qu'on en a ôté. Pour s'éviter cette peine, bien des gens sément le colsa à la main, en laissant couler trois ou quatre grains dans un trou qu'un homme fait d'espace en espace en suivant le raïon & la queuë de la charuë lors du dernier labour qu'on donne à la terre; après quoi il n'y a plus qu'à herser. Les pauvres gens mangent dans le pot & en salade les feuilles du colsa quand elles sont jeunes & tendres; car c'est une espéce de chou à petites feuilles, lavées de pourpre & fort branchu.

Les bestiaux en sont très-friands; & s'ils s'échapent dans quelque piéce de colsa en verd, il ne faut pas le croire perdu pour le voir brouté avant que d'être en tuyau; car il repousse assez de verd quand il a du temps, & que l'œil de la plante n'est pas atteint.

C'est même un point d'Economie assez ordinaire, de couper les feuilles du colsa depuis le mois de Septembre dès qu'il est levé, jusqu'au mois de Décembre, pour les donner en verd aux bestiaux, sur-tout aux vaches & bœufs qu'on veut engraisser : cela n'empêche point le colsa de repousser pendant l'hiver & de donner sa graine dans le temps.

Dans les bons fonds, on féme le colsa fort épais; pour le revendre à la fin de l'hyver, au millier de plante ou à la perche, à ceux qui en veulent alors planter dans leurs champs, pour l'y récolter l'Eté suivant.

On coupe le colsa en Eté, un peu après la navette & avant les bleds : au surplus on employe & on débite le colsa comme la navette. Il faut les récolter par un temps sec ; & ne pas attendre que les cosses ou capsules qui renferment la graine, s'ouvrent, ni même qu'elles soient parfaitement mures, parce qu'elles s'égraineroient au vent ou à l'abbatis.

Il ne faut rien mettre dans la terre où on a recueilli du colsa ou de la rabette, avant qu'on l'ait bien amandée; parce que ces deux plantes l'effritent beaucoup.

Comme il s'en échappe toujours beaucoup de graine, il y a des gens qui la laissent repousser la seconde année ; ensorte qu'ils en ont par ce moyen une nouvelle récolte qui n'a coûté ni labours, ni semence : mais cette épargne ne vaut rien, & il vaut mieux employer sa terre à d'autres usages. Le bled vient assez bien après le colsa.

Quelquefois la grande sécheresse de l'Eté fait manquer le colsa & la rabette. En ce cas, sur la fin d'Octobre quand on voit que le champ n'est pas garni suffisamment, on y donne un labour, & on y féme du bled.

Quant à l'huile de navette & de colsa, voyez ce qui en sera dit ci-après au Chapitre des huiles. La plante du colsa donne plus de graine, parce qu'elle est plus branchuë & plus forte, & la graine en est plus forte & rend davantage au boisseau que la rabette : mais la graine de rabette, boisseau pour boisseau, donne plus d'huile, parce qu'elle a l'écorce plus mince ; & cette huile est plus estimée & moins sentante que celle du colsa.

Les tiges de colsa, & généralement de toutes les plantes huileuses, servent à couvrir, à chauffer le four & à brûler ; on les vend en bourées pour ces mêmes usages.

De la Camomille.

La Camomille est un simple très-connu des Apotiquaires, parce qu'elle est bonne pour les fiévres, pour la pierre & autres maladies de la vessie ; pour la jaunisse & autres simptomes du foye, &c. Il y a plusieurs sortes de camomille. L'*Adonis*, qui est la plus haute de toutes, croît en Italie & se cultive en France dans les jardins ; elles sont toutes odorantes hormis la sauvage.

La camomille ordinaire, qui est la seule dont il s'agit ici, ressemble assez au lin. Nos païsans qui en sément sur leurs terres, pour avoir leur provision d'huile à brûler & vendre le surplus, l'appellent *Camamine* ou *momille*. Elle ne demande pas de soins : il lui suffit d'un terrain médiocrement bon, préparé par trois labours & fumé ; on la féme au mois d'Avril ou de May ; & on la dépoüille au mois d'Août en arrachant la plante quand elle est mure & jaunâtre. La graine de camomille rend encore plus d'huile à proportion que la navette & le colsa.

De l'Alpiste & de l'Eüillette.

On cultive ces deux plantes pour leur graine. On la donne aux serins &

aux autres oyſeaux, même à la volaille : & elle eſt bonne à pluſieurs autres choſes, comme des huiles, &c.

L'alpiſte, *phalaris*, eſt une graine dorée ou d'un pâle tirant ſur la couleur iſabelle ; moins groſſe que le millet, mais moitié plus longue, finiſſante en pointe par ſes deux extrêmitez. Cette graine engraiſſe & échauffe les oyſeaux, c'eſt leur ſeule nourriture dans les Canaries : on en fait du pain dans le temps de cherté. Elle a le même goût que le millet, & on la cultive de même. La plante de l'alpiſte, qu'on appelle auſſi graine de Canarie, a quantité de racines fort minces, & jette force petites tiges ſemblables à celles de l'épeautre, hautes d'un pied & demi, minces, douces & diſtinguées par nœuds. Il y en a dont la graine eſt blanche, il y en a de noirâtre, & ſouvent la graine varie de couleur. On la tire de Provence, d'Aubervilliers près Paris, de Flandres ou de Normandie.

La graine de l'Eüillette vient d'une plante qui reſſemble au pavot. La bonne vient de Strasbourg ou des environs de Laon. Elle fleurit en May & Juin : elle eſt griſe & fort déliée : elle a un petit goût ſucré & ne différe de celle de pavot, qu'en ce que la graine d'eüillette eſt griſe, & celle du pavot tire ſur le noir. On ſéme & cultive l'eüillette comme le pavot.

De la graine de Pavot.

De toutes les eſpéces de pavots, ſoit blancs ou rouges, doubles ou ſimples, panachez ou autres, il n'eſt ici queſtion que des pavots à groſſe tête qu'on cultive en bien des endroits, comme en Allemagne, pour en avoir la graine que les groſſes têtes fourniſſent plus abondamment ; pour en faire de l'huile qu'on tire à froid & qu'on employe dans les ſalades & ſauſſes en guiſe d'huile d'olive. On s'en ſert auſſi à brûler, & dans les remédes.

On ſéme la graine de pavot en pleins champs en Septembre & Octobre, & plus communément en Mars, en bonne terre & en belle expoſition. Comme cette graine eſt fort menuë, on la ſéme mêlée parmi un tiers de cendres : & ſi elle eſt trop druë quand elle eſt levée, on l'éclaircit ; on la ſarcle ; & après la fleur paſſée, quand les têtes blanchiſſent, on les cueille avant leur parfaite maturité, parce que les graines ſe perdroient & ſe repeupleroient.

Du Séſame.

Le ſéſame, qu'on appelle autrement *Jugéoline*, eſt une plante que les uns qualifient bled, les autres légume ; qui a la tige ſemblable à celle du millet, mais plus haute & plus groſſe ; les feuilles rouges, les fleurs vertes, la racine blanche, de même que la graine qui eſt encloſe dans de petits boutons comme le pavot.

Le ſéſame multiplie & rapporte beaucoup ; & on en fait, comme de la navette, une huile qui eſt de grand débit. Elle ſert principalement en Médecine : elle ne gêle jamais & elle paſſe pour la plus légere de toutes les huiles, cependant elle va au fond ſi on la mêle avec du vin ou de l'eau-de-vie. On réduit auſſi le ſéſame en farine ; & il y a des femmes qui en font des gâteaux qu'elles trouvent excellens : mais il ne faut point faire cas de

ce grain pour la nourriture ; parce qu'il eſt extrêmement lourd & gâte l'eſtomac, comme font toutes choſes huileuſes.

Il faut même avouer que les bons ménagers ne ſe ſoucient pas de ſemer du ſéſame : on aime mieux employer celui qui nous vient d'Aſie, de la Morée ou d'Italie, que d'en cultiver beaucoup par deçà, parce qu'il épuiſe la terre. Cependant je parlerai de ſa culture, parce qu'il faut parler de tout à cauſe de la différence des pays, des terres, des goûts & des profits qui peuvent ſe trouver à cultiver une plante qui n'eſt pas commune dans le païs ; ſur-tout quand elle eſt auſſi utile que l'eſt le ſéſame : dans le Levant il donne preſqu'autant d'huile que les oliviers ; & cette huile eſt meilleure pour la friture & elle éclaire mieux.

Le ſéſame demande une terre fort noire ou humide, quoiqu'il vienne aſſez bien dans des ſables, pourvû qu'ils ſoient gras : il multiplie autant que le millet.

Il ne doit être ſemé qu'en Eté, par un temps ſec & qui promet l'être conſtamment : car la pluye nuit au ſézame, même après la ſémaille, au contraire des autres plantes dont la pluye avance la germination : du reſte il vient ſans ſoin.

CHAPITRE XIV.

Du Saffran, du Sennevé & de la Moutarde ; du Houblon, du Ris ; du Gramen-manne & du Tabac.

JE renferme en un ſeul Chapitre toutes ces plantes, qui ſervent directement à l'homme, la plûpart pour ſa nourriture.

Du Saffran.

I. La plante qui produit le *ſaffran* eſt une plante bulbeuſe (c'eſt-à-dire qui vient d'oignons & de caïeux) compoſée de pluſieurs feuilles longues, étroites, épaiſſes, douces à manier & cannelées ; d'entre leſquelles il s'éleve vers le commencement de Septembre une tige baſſe, qui ſoûtient une fleur bleuë mêlée de rouge & de purpurin, du milieu de laquelle il naît une eſpéce de houppe partagée en trois cordons découpez en crête de cocq, d'une belle couleur rouge & d'une odeur agréable quand elle eſt en ſa vigueur ; on la cueille, on la fait ſécher, & cette houppe eſt le ſaffran dont nous nous ſervons parmi les alimens, en médecine & à beaucoup d'autres uſages : quelques jours après il en vient un autre ſemblable ſur la même plante ; on la ramaſſe de même que la premiere, pour la faire auſſi ſécher : & ces houpes ſe réduiſent en filamens comme nous voyons le ſaffran. La tige & les fleurs de cette plante viennent avant ſes feuilles ; elle eſt en fleurs pendant un mois, puis des fleurs ſortent les feuilles qui ſont vertes pendant tout l'hyver ; le printemps venu elles ſe ſéchent, tombent & diſparoiſſent en Eté : l'oignon de ſaffran eſt gros comme une aveline, charnu, barbu dans ſa partie inférieure & ſurmonté d'un autre oignon plus petit ; le tout eſt revêtu de pluſieurs cartilages jauniſſans comme le glaïeul.

II. *Choix*. Il faut choiſir le ſaffran, nouveau, bien ſeché, mollaſſe & doux au toucher, en longs filets de très-belle couleur, rouge & peu chargé de parties jaunes, fort odorant, d'un goût & d'une odeur agréables. D'autres s'attachent à celui qu'ils trouvent fort gras, qui fait du bruit dans la main, qui picotte les yeux quand on l'approche du viſage, qui eſt d'une belle couleur d'or, dont la main reſte teinte, & qui ſe diſſout aiſément quand on le met dans quelque liqueur.

III. *Lieux*. Le ſaffran du Levant eſt très-eſtimé; il en vient auſſi de bon en pluſieurs endroits de France, comme en Gatinois, en Languedoc, vers Toulouſe, en Provence vers Orange, à Angoulême & en Normandie. Le meilleur eſt celui de Boiſne & de Bois-commun en Gâtinois : celui de Normandie paſſe pour le moins bon.

IV. *Uſages*. Le ſaffran ſert non-ſeulement en médecine, pour les peintures & les teintures, mais auſſi parmi les alimens. Les Eſpagnols, les Portugais, les Provençaux, les Tourangeaux en mettent dans preſque tout ce qu'ils mangent, d'autant qu'on lui attribuë pluſieurs bons effets : on en fait même un plus grand trafic vers les païs Septentrionaux, principalement en Hollande & dans la baſſe-Allemagne : c'eſt pourquoi les ſaffraniéres ſont d'un grand revenu, & on y employe des champs entiers. Ceux qui ne ſont pas à portée, ou qui ne ſont pas dans le goût d'en faire commerce, n'en mettent que dans un petit eſpace de terre pour leur proviſion ſeulement.

V. *Saffran bâtard*. Outre le ſaffran ordinaire dont nous parlons ici, il y en a une autre eſpéce qu'on appelle *Saffran bâtard* : il en vient beaucoup d'Aléxandrie, d'Egypte, à Marſeille ſous le nom de Saffranon, pour l'uſage des Teinturiers. Les Apotiquaires le nomment *Cartam* ou *Crocus Saracenicus* & le peuple graine à perroquets, effectivement les perroquets, les gros becs, qu'on appelle peſſe olive quoiqu'ils n'en caſſent pas les noïaux, comme on le dit, & les bréants en ſont fort friands. A Marſeille on ne leur donne que cette graine pour nourriture; c'eſt le *Semen cartami*.

Cette plante a les feuilles longues, rudes, piquantes & chiquetées tout-au-tour; ſa tige eſt d'un pied & demi de haut, ſes têtes ſont de la groſſeur d'une olive, hériſſonnées & épineuſes, longuettes & écaillées, avec des feuilles au-deſſous qui s'ouvrent en forme d'étoiles; ſa graine eſt blanche & anguleuſe, liſſe & dure, un peu plus groſſe qu'un grain d'orge, & elle a au-dedans une moelle blanche : ſa racine eſt longue, grêle & fort cheveluë, & ſa fleur eſt ſemblable à celle du ſaffran domeſtique. Il n'y a dans le ſaffran bâtard que la graine qu'on cherche : elle ſert en médecine (entr'autres pour purger le phlegme) & aux Plumaciers pour teindre leurs plumes en incarnadin d'Eſpagne, en y mêlant du ſuc de citron; il ſert auſſi pour teindre les laines & les ſoyes, ſur-tout pour l'écarlate bâtarde. Il a cela de bon qu'il ne demande qu'une terre médiocre & peu de nourriture, il amande & engraiſſe le fond, & il n'y laiſſe aucune racine qui puiſſe pulluler ou l'endommager. Au ſurplus, ceux qui feront curieux d'en cultiver, le feront comme nous l'allons dire du ſaffran domeſtique.

VI. *Culture du ſaffran*. Il vient fort bien dans toutes ſortes de climats : il ſe plaît dans une terre médiocre, qui ne ſoit pas trop forte ni trop fumée, plutôt légere que lourde, mais toute-fois bien airée, fort expoſée au Soleil, épierrée

avec soin, bien labourée & bien meuble : il aime les endroits où on a mis de l'oignon ; mais l'eau, les souris & les taupes y font bien du tort.

Comme il vient mieux & plus vîte d'oignon que de semence, quand le temps de le planter approche (ce qui se fait au mois de May, de Juin ou d'Août) on achete environ un boisseau d'oignons de saffran, plus ou moins suivant ce qu'on en veut planter ; on les laisse meurir à l'ombre en monceau pendant une huitaine de jours dans un lieu sec ; puis lorsqu'il fait beau temps & que la terre est bien labourée & bien meuble, on les plante en droite ligne à quatre doigts de distance l'un de l'autre, & on leur donne trois doigts de terre. Il y en a qui ne le plantent qu'au mois d'Août, & qui y mettent du marc de raisins au pied.

Dès qu'il est planté, il faut couvrir la terre de feuilles & de branchages pour la défendre de la grande ardeur du Soleil, jusqu'à ce que la plante soit levée. Elle n'en sera que plus belle, si on a soin de l'arroser pendant les chaleurs : sur-tout qu'on soit assidu à la sarcler plusieurs fois l'année, pour que les oignons grossissent & fructifient mieux.

Le saffran a cela de particulier, qu'il produit davantage, quand il a été bien foulé & bien piétiné avant de jetter sa fleur. La premiere année les oignons de saffran ne produisent que de l'herbe, & la fleur ne paroît qu'au bout de deux ans. Avant qu'elle paroisse, on pare la saffraniére sur la fin d'Août ; pour cela on ôte toute l'herbe qui paroît sur la terre, on piétine dessus, on l'unit comme une aire à battre du bled, & on la recouvre de broussailles comme auparavant, afin que le Soleil n'altére point le saffran ; plus on foule la terre plus il vient beau. Il faut pourtant bien se garder de le faire, quand la terre est trop humide, ou quand la fleur paroît ; il faut aussi avoir soin que les bestiaux, surtout les cochons, n'en approchent. La terre ainsi parée sur la fin d'Août, reste couverte pendant environ un mois, sur la fin duquel on la nettoïe avec des rateaux, pour faire place au saffran qui naît & fleurit avec l'automne.

VII. *Récolte*. Sa fleur commence à paroître vers la fin de Septembre & continuë jusqu'à la fin d'Octobre ; du milieu de cette fleur sortent trois filamens rougeâtres accompagnez de petites languettes couleur d'or ; & ces filamens, qu'on appelle *attentes* ou fléches, sont proprement le saffran ; le reste de la fleur n'étant d'aucun usage. Chaque fleur ne dure pas long-temps, & l'oignon n'est que vingt-quatre heures à en reproduire une nouvelle ; c'est pourquoi il faut les couper adroitement, ou les cueillir de jour à autre à mesure qu'il fleurit, & toujours par un beau temps, le matin au Soleil levant, & jamais l'après-midi ; en les cueillant on les met dans un panier garni d'un linge ou de papier propre, & on les porte chez soi pour les éplucher le plutôt qu'on peut.

Pour cela on les jette sur une grande table, on les ouvre si elles ne le sont pas, on en tire proprement le saffran qui y est attaché, on le met à part ; il y en a qui y mettent un peu d'huile, pour lui donner du lustre : ensuite on le fait sécher dans un tamis sur de la cendre chaude, ou du moins au Soleil ; car c'est le pire, à cause qu'il défleurit & desséche le saffran. Il faut avoir soin de le remuer de temps en temps : quand il est bien sec, on le met dans des boëtes ou dans des sacs ou autres vaisseaux bien fermez, & on le garde dans un lieu sec jusqu'à ce qu'on veuille s'en défaire ; plus il est rouge, plus il est beau : on

le vend quatorze, quinze, ſeize & dix-huit francs la livre, ſuivant les années. Il faut cinq livres d'attentes fraichement cueillies pour en faire une livre de féches. Le ſaffran d'Eſpagne ne vaut rien à cauſe de l'huile qu'on y met pour le conſerver.

Il naît, comme nous l'avons déja dit, une deuxiéme houpe de fruits dans le même endroit, d'où l'on a peu de jours auparavant, cueilli la premiere.

Comme le ſaffran refleurit de jour à autre, & que ces fleurs ſe ſuccédent, la récolte en dure un mois entier, & cela fait qu'on a le temps de tout cueillir, quelque étenduë que ſoit la ſafraniére; mais auſſi il ne faut point épargner le nombre des journaliers pour profiter du temps de la fleur : elle eſt ſujette à pourir, pour peu qu'on la garde.

Les fleurs & les graines qu'on dépoüille ainſi dans l'automne ſont remplacées par des feuilles qui durent & verdoyent pendant tout l'hyver; elles ſe flétriſſent au printemps & tombent enfin, parce qu'elles ne peuvent pas réſiſter aux moindres chaleurs de l'Eté.

VIII. *Saffraniére.* On donne ordinairement trois labours par an à la Saffraniére : le premier, quand on le plante, ou s'il eſt déja planté au printemps quand les feuilles tombent : Le ſecond ſur la fin de Juillet, & le troiſiéme au commencement de Septembre, quelques jours plus ou moins tard, ſuivant la ſécchereſſe de l'année. Il faut toujours lui donner le dernier labour par un beau temps, & prendre garde de ne pas offenſer les oignons en labourant.

Une ſaffraniére ainſi ménagée dure trois ans dans ſa forte vigueur; elle pourroit continuer à raporter pendant neuf ans, pourvû qu'on ait bien ſoin de la labourer, de la ſarcler & de l'amander avec du marc de raiſin; mais il vaut mieux, après trois ans de production, lever hors de terre les oignons & les caïeux qu'ils ont produits, pour les planter ailleurs & vendre ce qu'on aura de trop. Si-tôt qu'ils ſont hors de terre, il faut les mettre à l'ombre dans un endroit qui ne ſoit pourtant point humide. Il ne faut jamais les replanter dans l'endroit d'où on les a tirez, parce que la terre eſt uſée à cet égard; on peut y mettre du grain en la fumant bien.

Il y a des gens qui partagent en quatre ce qu'ils ont de terre à mettre en ſaffran; ils garniſſent les derniers quartiers des oignons & caïeux qu'ils retirent des premiers; & comme ils ne fleuriſſent pas tous en même temps, ils ont plus de temps & de commodité pour cueillir le ſaffran, qui refleurit d'un côté pendant qu'on le dépoüille de l'autre.

Le ſaffran a ſa maladie particuliére. Elle eſt cauſée par une petite plante paraſite qui s'établit ſur l'oignon du ſaffran, s'y nourrit & le détruit à la fin : elle jette des filets en rayons, qui vont s'attacher aux oignons voiſins; & ainſi de proche en proche elle infecte tous les oignons du champ. Le meilleur reméde eſt de le tenir bien labouré & bien ſarclé, & de ne point laiſſer les oignons trop long-temps en terre.

Du Senneve & de la Moutarde.

Le Sennevé eſt une petite graine ronde & rouge ou blanche, dont on fait entr'autres la moutarde, & qui vient ſur une plante du même nom, dont il y a deux eſpéces, une ſauvage & l'autre cultivée. La moutarde ſauvage a les feuilles grêles & la graine fort petite. La cultivée qui vient auſſi bien dans les

champs que dans les jardins est de deux sortes ; l'une a les feuilles comme la rave & les panais, & la graine rouge qui est la moutarde ordinaire ; & l'autre a les feuilles chiquetées comme la roquette : la graine blanche est moins forte que la rouge.

Le sennevé sert non-seulement à faire de la moutarde, mais aussi à plusieurs autres sortes d'alimens. Sa graine & l'huile qu'on en tire sont encore emploïées en médecine ; & si on en met dans du vin doux, on l'empêchera long-tems de bouillir. Le sennevé sert encore à préparer les peaux qu'on passe en chagrin.

On doit choisir le sennevé, nouveau, bien nourri & d'un goût âcre & piquant ; plus il est nouveau meilleur il est, tant pour manger que pour semer ; il est pourtant de garde pendant cinq ans. On le casse sous la dent pour voir s'il est verd au-dedans, car s'il est blanc c'est une marque qu'il est vieux.

On le séme en terre grasse, avant l'hyver ou après ; mais la semaille du printemps réüssit mieux : on doit le mêler avec des cendres & le sémer à claire-voie, à cause que la graine en est petite & qu'il multiplie aisément.

Cette plante demande d'être transplantée pour qu'elle croisse plus haute & plus belle, ce qu'il ne faut faire que pour le sennevé qu'on veut manger ; car pour celui dont on veut avoir de la semence il ne le faut point changer de fond. On doit labourer avec soin & profondément la terre qui a rapporté du sennevé, avant que de l'employer à d'autres productions, parce qu'il n'est pas aisé d'en débarrasser le fond où il a crû.

La *Moutarde*, dont on se sert communément dans les sausses, n'est autre chose qu'une pâte liquide faite avec des graines de sennevé pilées & mêlées avec du moût, ou vin doux à demi épaissi, comme est la moutarde de Dijon ; ou avec un peu de farine & de vinaigre, ce qui la rend plus piquante & excite davantage l'appétit.

Pour la faire il faut bien nettoyer la graine de sennevé, la cribler, la laver en eau froide & l'y laisser une nuit entiére ; ensuite on la presse avec la main, on la pile dans un mortier neuf ou bien propre, avec du vinaigre fort ; & on la passe. D'autres font une moutarde assez agréable de cette maniere : on prend deux onces de graine de sennevé & demi-once de canelle, on pile le tout bien fin, & avec du miel ou du vinaigre on en fait une pâte dont on forme de petits pains qu'on fait sécher au soleil ou au four, quand on veut en employer, on les fait dissoudre dans du vinaigre, du verjus ou autre liqueur. Il y a des gens qui pour ôter à la moutarde sa grande âcreté, ne font que tremper la graine dans du moût, puis ils la préparent comme on vient de le dire, & la mettent dans de petits tonneaux.

Du Houblon.

Le houblon, *Lupulus*, est une plante qui ressemble à la coulevrée ; qui monte & rapporte tous les ans comme les asperges ; & dont le fruit sert à faire de la bierre. On mange aussi les sommitez des tiges du houblon en salade quand elles sont jeunes & tendres ; on les cuit & on les sert comme les asperges. On en fait encore des sirops excellens pour les fiévres malignes, dartres, &c. parce que le houblon purifie & rafraichit.

Il est aussi très-propre à faire des treilles, mais la grande consommation & le grand trafic s'en fait dans les païs où on boit de la bierre, comme en Allemagne, en

en Angleterre, en Flandre, en Picardie & un peu en Normandie. On y voit des campagnes entiéres de houbloniéres qu'on cultive avec ſoin, parce qu'elles ſont d'un bon revenu: & ſi quelque année de houblon manque, au lieu de dix à douze liv. que valoit le cent péſant, il vaudra juſqu'à ſoixante & quatre-vingt francs.

Quelques-uns l'appellent la Vigne du Nord; parce qu'en montant il s'entortille autour de ce qu'il rencontre, & que ſes feuilles reſſemblent à celles de la vigne ou de la coulevrée. Il y a trois, & ordinairement cinq inciſures à l'entour de ſes feuilles, & elles ſont inégales & rudes comme celles du concombre; les ſarmens en ſont longs, rudes, velus & un peu épineux; les fleurs blafardes, rangées en raiſin, d'où ſortent quantité de petites bourſes ou cloches qui pendent entaſſées les unes ſur les autres; elles ſont de couleur jaunâtre & enferment une graine noire & amére. Cette plante fleurit ſur la fin d'Août; & ſon fruit qui ſe forme peu de temps après la fleur, meurit en jauniſſant.

Le houblon croît naturellement le long des ruiſſeaux & dans les hayes & buiſſons. Mais il y en a de deux ſortes, le mâle & la femelle. Celle-ci eſt plus baſſe & moins belle, & porte rarement du fruit; & comme on ne cultive cette plante en campagne que pour le fruit, c'eſt toujours le mâle qu'il faut prendre.

Le houblon vient de graine, de plants enracinez, & plus facilement de boutures.

Pour faire une houbloniére, choiſiſſez un bon terrain, un peu gras, & plutôt humide que ſec; ſans cailloux, le moins qu'il ſe pourra; marnez-le s'il vous paroît un peu froid. Foüiſſez-le au commencement de l'hyver, & une ſeconde fois au commencement de Mars: enſuite faites-y des trous profonds d'un pied ou un peu moins, & larges d'un pied de diamétre chacun, à quatre pieds de diſtance les uns des autres, & en lignes droites. Mettez au fond de chaque trou un peu de fumier conſommé & un peu de terre meuble & paſſée à la claye.

Votre terre étant apprêtée ſur la fin de Mars, prenez les boutures ou châtrures de houblons qu'on a coûtume de tailler vers le 25 Mars; mettez dans chaque trou cinq ou ſix de ces boutures que l'on aura coupé; & tous vos trous étant garnis, laiſſez-là la houbloniére, juſqu'à ce que vos boutures replantées ayent pouſſé hors de terre un pied de haut.

Alors prenez de petites perches comme des rames à féverolles; fichez-les en terre à côté de chaque trou, afin que votre houblon montant s'entortille autour de la rame. Mais il faut bien prendre garde de quelle maniere on met le houblon à la rame: il faut le tourner de gauche à droite, afin que le ſoleil l'attire à ſoi; autrement le houblon ne tourneroit point & ſe détacheroit toujours de la rame, parce qu'il eſt de la nature des féverolles & autres plantes foibles, qui s'entortillent preſque toutes de gauche à droite en montant.

Quinze jours après qu'il aura été ramé, il faut donner nouvelle terre à la plante: & peu après la remotter, en prenant de la terre d'alentour de chaque pied, pour la jetter autour de la plante en forme de taupiére.

Au mois de May ou au commencement de Juin donnez un troiſiéme la-

bour à votre houbloniére : farclez-la ; fi l'Eté eft trop fec, pratiquez-y des rigoles pour l'arrofer : & fur-tout défendez-la du brout & de la foüille des beftiaux, du moins jufqu'à la récolte qui fe fait ordinairement vers le huit Septembre. On ne doit pas efperer grand fruit la premiere année ni la feconde, parce que la plante n'a pas encore de forces.

En Novembre ou Décembre faites porter du fumier à la houbloniére ; mettez-en un demi-pied fur chaque motte de houblon : enfuite bêchez la terre bien menu, rendez-la meuble le plus que vous pourrez ; & renfoüiffez autour de chaque motte le fumier qui aura été apporté deffus. Bêchez-la une feconde fois au commencement de Mars : & vers le 25 du même mois, châtrez, c'eft-à-dire, taillez le houblon.

Pour cela il n'y a qu'à découvrir chaque pied, en jettant la terre à côté ; couper avec le coûteau tout le vieux bois à raz de l'eftoc ou cœur de la plante ; & la recouvrir avec la main d'un peu de terre paffée à la claye ou émiée.

Vers la mi-Avril, quand vous verrez votre houblon pointer comme des afperges à la hauteur de quatre doigts ; amaffez des perches de chêne, de faule, tremble ou autre blanc bois ; chacune d'un demi-pied de tour au moins, les plus droites & les plus hautes que vous pourrez trouver. Fichez-les en terre à force de bras & d'eau, pour les faire entrer deux pieds avant, à côté de chaque motte de houblon. On met à chacune le nombre de perches proportionné à la force de la plante & au nombre de fes jets : ordinairement une perche fert pour quatre ou cinq jets ou montans.

La houbloniére étant emperchée, il faut mettre le houblon à perche ; c'eft-à-dire, l'y lier avec du fil ou avec de la chaîne des Tifferands & le lier en le tournant, comme il a été dit ci-deffus, de gauche à droite vers le plein foleil. Il faut le lier auffi haut que les bras peuvent atteindre.

Enfuite on y donne nouvelle terre, en la butant ; & on le laboure pour la derniere fois vers le mois de Juin, comme je l'ai déja dit.

Dès que la houbloniére eft emperchée, il faut y être affidu, pour bien conduire le houblon autour des perches à mefure qu'il monte ; parce qu'il ne faut qu'un coup de vent contraire pour le délier & le rompre ou pourir : c'eft à quoi on doit être attentif.

La récolte du houblon fe fait au commencement de Septembre, quand on voit qu'il eft mur, c'eft-à-dire, quand il jaunit. Alors on choifit un beau jour ; on coupe avec la faucille les harfelles ou farmens du houblon à deux pieds de terre ; on arrache les perches en les tirant droit en haut pour ne les pas rompre ; on les dépoüille des farmens & des fruits qui y font entortillez en les pouffant avec la main jufqu'au bout de la perche : & on en fait des faix que l'on porte dans l'endroit où on veut les éplucher. Cela fe fait en détachant toutes les cloches du houblon que l'on jette à l'un de fes côtez, pendant qu'on jette de l'autre toutes les harcelles & feuilles qui ne font bonnes qu'au fumier ou à brûler : enfuite on porte le fruit de houblon fécher à la touraille.

La touraille eft un petit bâtiment bien couvert, dans lequel eft fufpenduë à la portée d'un grand homme une grille de bois dont les barreaux ne font efpacez que de la largeur d'un doigt ; & dont la grandeur ordinaire eft de douze à quinze pieds en quarré. On étend fon houblon fur cette grille ; à l'épaif-

seur d'un pied & demi à la fois. Sous le milieu de cette grille, on fait un grand fourneau de briques (des cruës y suffisent) rangées en forme de dôme ou en dos-d'âne, & disposées de façon que la maçonnerie ait presqu'autant de vuide que de plein; afin que la chaleur & la fumée du grand feu qu'on fait dans le fourneau, se répandant également par tous les troûs de la maçonnerie, se répande par-tout & séche vîte & également le houblon qui est étendu sur la grille. Quand il est sec d'un côté, on le retourne de l'autre avec la pelle: quand tout le lit est bien sec, ou touraillé, on en refait un autre qu'on fait tourailler de même; & on porte le tout dans un grenier bien couvert où il se conserve jusqu'à ce qu'on veuille le vendre ou s'en servir à brasser de la bierre.

On le vend au poids tout emballé, soit au mille & au cent, depuis deux sols jusqu'à quarante sols la livre. Il a cela de bon qu'on peut le garder des huit & dix années sans qu'il se gâte & sans qu'il s'affoiblisse ou diminuë considérablement; mais il faut de grands greniers ou autres lieux vastes & secs pour le mettre, parce qu'il occupe beaucoup de place; il se pourrit & chansit aisément; & plus on le garde, plus il y a de déchet au poids. Pour le choix, on prend celui qui est en belles cloches, doux à la main & d'une odeur suave.

Une bonne houbloniére dure huit à dix ans dans sa force: le fumier de cheval & de vache y sont les meilleurs. Quand elle commence à s'épuiser & à ne faire que des productions maigres & rares, on la renouvelle. Les plus entendus en ont de differens âges, pour avoir toujours du houblon en fruits & en plantes; & par-là sans avoir aucun vuide ils profitent des bonnes & des mauvaises années; parce qu'ils ont beaucoup de fruits dans les unes & bien de l'argent de leur fruit dans les autres.

Comme les perches sont la plus grosse dépense des houbloniéres, il faut avoir soin de les préserver de la pourriture & du vol; & cependant il est d'un interêt égal pour le Propriétaire & pour le Locataire que la houbloniére soit suffisamment fournie de perches ainsi que de plantes.

Du Ris.

Le ris, *Oriza*, est une espéce de froment que je n'ai pourtant point mis au nombre des autres bleds, parce que c'est une plante extraordinaire & étrangére. Le grain de ris n'est blanc que quand il est mondé; il approche de la figure du froment ordinaire, si ce n'est qu'il est plus petit: il vient sur un tuyau de la hauteur de deux pieds ou environ, plus gros & plus plein de nœuds que celui de notre froment, & ses feuilles ressemblent à celles du poireau: ce tuyau jette son épi en forme de rameaux ou bouquets, où l'on trouve le ris enfermé dans une capsule jaunâtre, rude, cannelée par petites côtes, & terminée par un filet.

On ne cultive point ou presque point de ris en France: on nous l'apporte tout sec de Piedmont, d'Espagne & de plusieurs autres endroits. Notre maniere la plus ordinaire est de le manger en grains cuits dans de l'eau & du lait, & il est d'un grand usage en Carême: on fait aussi une espéce de boüillie avec du ris battu. Nous le mêlons quelquefois dans la soupe. Les Peuples du Nord mangent les poules & les autres viandes avec du ris & du

ſaffran : autrefois on n'oſoit faire une nôce s'il n'y avoit du ris jaune, c'eſt-à-dire, ſaffrané. Les Orientaux employent ce grain par-tout; il y en a beaucoup parmi eux qui ne vivent que de ris cuit dans de l'eau ; ils en font du pain dans lequel ils mêlent du ſeigle & du millet pour le rendre meilleur; ils font auſſi un vin de ris qui eſt d'un blanc ombré & d'un goût auſſi bon que le vin d'Eſpagne; il porte aiſément à la tête, & enyvre plus fortement que les autres vins : les Chinois en font leur boiſſon ordinaire.

On doit choiſir le ris net, blanc, nouveau, aſſez gros, dur & qui s'enfle aiſément quand il a bouilli.

Le ris ne peut venir que dans une terre humide, & néanmoins il lui faut un climat chaud. Si vous voulez en cultiver, choiſiſſez une terre légere, bien expoſée au ſoleil; maigre ou non, n'importe, pourvû qu'elle ſoit ou naturellement humide, ou voiſine d'un ruiſſeau ou autre piéce d'eau ſuffiſante, pour que vous puiſſiez monder votre riſiére & la mettre à ſec à votre gré par les canaux & rigoles que vous y pratiquerez.

Donnez à cette terre trois labours profonds qui la rendent bien meuble & bien unie, quoiqu'un peu en talus, pour faciliter l'écoulement de l'eau quand il en ſera temps. Le dernier labour ſe fera au commencement d'Avril, qui eſt le temps de ſemer le ris; vous le laiſſerez tremper dans l'eau pendant vingt-quatre heures, & vous le ſemerez tout humide : auſſi-tôt vous y ferez entrer l'eau du ruiſſeau ou canal, & vous en couvrirez toute la terre enſemencée à la hauteur de deux doigts pendant environ cinq mois entiers : quand vous verrez l'herbe s'y former en épy, comme elle fleurit & graine en peu de temps, vous redoublerez l'eau pour empêcher que le grain ne ſoit mêlé & gâté.

On en fait la récolte au commencement de Septembre, cinq mois après qu'on l'a ſemé : il faut faire écouler l'eau quelques jours avant de le cueillir, pour que le champ ſéche. De cette maniere vous aurez quantité de ris, & vous pourrez y en mettre trois années de ſuite ſans laiſſer repoſer la terre; la derniere récolte n'en ſera pas moins abondante que la premiere, & le champ n'en ſera que plus gras & plus net de toutes herbes & inſectes : vous pourrez même y ſémer enſuite du froment ou du méteil pendant deux ou trois ans de ſuite, & le bled ne laiſſera pas que d'y venir fort & grenu.

Du Gramen-Manne.

Le Gramen-de-manne, *Gramen Manna* ou *Sanguinella*, eſt une eſpéce de chiendent, qui a cinq ou ſix pointes & quantité d'épis à la cime, qu'on ſe met dans le nez pour ſe faire ſaigner : ſa graine eſt blanche comme celle du ris, & plus petite que celle du millet ou du panis : il naît avec une écorce comme l'orge, on la lui ôte en le pilant.

On le ſéme & on le cultive en Allemagne comme les autres légumes. La graine a les propriétez du ris, on l'y appelle manne, & l'on s'en ſert pour viande comme du ris, mais elle nourrit peu : étant cuite dans du boüillon gras, elle guérit les duretez.

Du Tabac.

Le *Tabac* eſt une plante ſi uſuelle, que tout le monde la connoît & en

prend, soit par le nez, en feuilles, rapé ou en poudre; soit en fumée ou en machicatoire. La nature n'a jamais rien produit dont l'usage se soit étendu si universellement & si rapidement; & cette plante est trop à la mode en France, à present plus que jamais, pour qu'on ne me pardonne pas la petite digression que je vais faire pour apprendre l'histoire de sa découverte à ceux qui ne la sçavent pas.

Histoire de la découverte du Tabac. Il ne doit son mérite ou sa vogue qu'aux Européans: ce n'a été qu'une simple production sauvage d'un petit canton de l'Amérique jusques vers 1560, que les Espagnols & nommément Fernandez de Tolede, s'avisérent d'en envoyer en Espagne & en Portugal. M. Nicot Ambassadeur de France dans la derniere de ces deux Monarchies, fit mettre dans son jardin un essai de cette plante étrangére, qu'un Gentilhomme-Garde des Chartres de Portugal lui avoit donné; elle y crût & multiplia: un Page de l'Ambassadeur en ayant par hazard appliqué le jus & le marc sur un ulcére malin qu'un de ses parens avoit au nez, le tabac opéra si bien que sous les yeux de l'Ambassadeur qui en fut averti, & des Médecins du Roi de Portugal qu'il fit aussi avertir, le *Noli-me-tangere* (c'est le nom de l'ulcére) guérit parfaitement en dix jours: quelque temps après un Cuisinier du même Ambassadeur qui s'étoit coupé le pouce, s'étant rétabli par cinq ou six appareils de tabac; & vingt jours ensuite le pere d'un autre Page du même Ministre s'étant aussi guéri en dix jours par le tabac un ulcére qu'il avoit à la jambe depuis deux ans; le fils d'un Capitaine guéri des écroüelles par le même reméde, tous ces essais suivis de quelques autres accréditerent le tabac si vîte & si bien, qu'on ne parloit plus que de l'herbe de l'Ambassadeur. C'est delà qu'elle a pris les trois principaux noms qu'elle a encore; *Tabac* de Tabaco, nom du païs où on l'a d'abord prise; *Nicotiane*, du nom de l'Ambassadeur qui l'a fait connoître; & *Petun*, parce que les Naturels de l'Amérique l'appelloient ainsi. Le merite & la plante du tabac furent bien-tôt connus de toute l'Europe; & à l'envie de l'Ambassadeur *le Grand-Prieur* à qui il en avoit présenté à son arrivée dans Lisbonne, la *Reine* Caterine de Médicis à qui il en envoya en France, le Cardinal *de Sainte Croix*, Nonce en Portugal, & Nicolas *Tournabon* Légat en France qui en eurent aussi des premiers, firent appeller le tabac chacun de leur nom, herbe *au Grand Prieur*, herbe *à la Reine*, herbe *de Sainte Croix* & de *Tournabon*. Les Sçavans même trouvérent dogmatiquement que le mot américain de *Petun*, qu'ils latiniserent en *Petum*, venoit d'un mot grec qui signifie *étendre*, parce que les feuilles du tabac s'étendent beaucoup.

Le pour & le contre du Tabac. Il a pourtant eu des Antagonistes aussi-bien que des Panégyristes.

On nous dit d'un côté, que *c'est le plus riche trésor qui soit venu du païs de l'or; qu'il réünit en soi ce que les autres plantes n'ont que séparé; que la Nature en ayant fait un miracle, elle ne devoit pas le cacher pendant six mille ans à la plus belle partie du monde; qu'elle fut injuste de le reléguer si long-temps parmi les Sauvages & les Barbares, & d'être moins indulgente pour nous que pour eux, & qu'enfin le Tabac marque si bien sa puissance, qu'étant réduit en poudre & en fumée, il garde encore tout son prix & sa force.*

On nous crie au contraire, pour le parti ennemi du tabac, que *si on le prend par le nez on se gâte l'odorat & la mémoire ; & que pris par la bouche, il dérange le cerveau & noircit le crâne, qu'Amurat IV. Empereur des Turcs, le Grand Duc de Moscovie & le Roi de Perse en défendirent l'usage à leurs sujets sous peine de la vie, ou du moins d'avoir le nez coupé ; qu'un sçavant Roi d'Angleterre (* Jacques Stuart *) & un des plus fameux Médecins du Siecle present (* M. Fagon *) ont écrit contre l'usage du Tabac : que le Pape Urbain VIII. a excommunié tous ceux qui en prennent dans les Eglises.* La chaleur des Partis a été jusqu'au point de disputer à M. Nicot la gloire de l'avoir donné à la France. Pour cela on a écrit qu'il étoit originaire d'Europe ; & qu'avant la découverte du nouveau Monde, on en trouva diverses plantes dans les Ardennes. Pour le rendre au contraire à l'Amérique, respectueusement & sans démentir ce qu'on dit des Ardennes, on a osé écrire que les vents en avoient pû apporter la semence d'Amérique en Europe, & justement dans les Ardennes. Mais ce qu'il y a de plus certain, est que le tabac a toujours été appellé, & le sera apparemment toujours, *Nicotiane*, & qu'il est en vogue plus que jamais : c'est pourquoi je parlerai de la figure de cette plante avant que d'en enseigner la culture ; ceux qui ne le connoissent que dans leur tabatiére ou en corde, en seront mieux instruits.

Especes. Il y a trois sortes de tabac ; le mâle, la femelle ou le moyen, & le petit ; mais il n'y a d'autre différence que celle du volume & de la force de la plante.

Description. Elle croît non-seulement aux Indes, mais encore dans toute l'Europe. Elle a la tige fort droite, grosse, veluë & visqueuse ; les feuilles larges & longues, vertes, tirant sur le jaune, de bonne odeur, d'un goût âcre, un peu veluës, douces, visqueuses & chargées de filamens qui sont les côtes du tabac. Les feuilles sont beaucoup plus grandes & en plus grand nombre au bas de la tige qu'au haut ; & plus elle monte ; plus elles deviennent petites & moins fréquentes. La plante est toute en feuilles & assez basse, avant de monter en tige ; mais en s'élevant elle jette beaucoup de feuilles ; & des nœuds qu'elle forme de demi-pied en demi-pied ; sortent des branches dont il y en a qui viennent aussi longues que le bras. Elle croît à la hauteur de quatre ou cinq pieds, & jusqu'à quatre & cinq coudées lorsqu'elle est semée en terre grasse & chaude, & qu'on la cultive avec soins. Au haut de ses branches naît sa fleur qui est presque semblable à celle de la Nielle des jardins, de couleur blanchâtre & incarnadine, en forme de clochette ; qui sort d'une cosse ou capsule semblable à un petit giblet ; si-tôt que sa fleur est passée, cette capsule s'arrondit & s'emplit de graines fort menuës, noires quand elles sont mûres, & vertes quand elles ne le sont pas encore.

Dans les climats chauds, le tabac porte feuilles, fleurs & graines en même temps, pendant neuf ou dix mois de l'année ; il jette fort par le pied, & se renouvelle par quantité de jettons & de boutures : ses racines ne sont pourtant qu'un petit amas de filets fort déliez, mêlez de quelques-uns un peu plus gros, mais fort courts pour la hauteur de la plante : ses feuilles & ses racines rendent un jus gluant & résineux, tirant sur le jaune, dont l'odeur

eſt approchante de la réſine & non-deſagréable, & la ſaveur aiguë & âcre; ce qui prouve que le tabac eſt ſec & chaud.

Culture. Il demande une terre graſſe & humide, bien expoſée au Midi, bien labourée & amandée par beaucoup de fumier bien conſommé. Le tabac vient infiniment mieux dans une terre un peu ſpacieuſe, ſur-tout quand il y a un mur qui lui renvoye la chaleur du Midi, & qui le garantit des vents dont celui de Biſe eſt le plus à craindre pour une plante qui a ſi peu de racines pour ſa hauteur. On doit l'arroſer quand le temps ſe porte au ſec; & comme elle craint fort le froid, il faut l'en garantir l'hyver par des nattes, des paillaſſons ou autrement; du moins ce ſont les précautions que prennent ceux qui cultivent curieuſement dans leurs jardins cette plante exotique; mais on n'y fait pas ces façons en plain champ, & l'expérience apprend qu'elle ne demande pas tant de ménagement.

Le temps de le ſemer en ce païs, eſt au commencement d'Avril; les Indiens & les Eſpagnols le ſément en automne, ou en Août au plutôt.

Pour cela, faites un trou en terre avec le doigt & de ſa longueur; jettez-y dix ou douze grains de tabac, & recouvrez le trou; ils ſont ſi menus, que la terre les étoufferoit s'il n'y en avoit que trois ou quatre: s'il fait ſec, arroſez-le légérement au bout de quinze jours. On peut le ſemer à la main en mêlant la graine avec de la terre & un peu de cendres, afin qu'il ne leve pas trop épais. Il eſt long-tems à lever; auſſi-tôt qu'il le ſera, il faut le couvrir la nuit pour le défendre du froid, & continuer ainſi juſqu'à ce que l'herbe ait quelque force, afin qu'elle ſoit toujours verte & belle. Dans les païs chauds il faut auſſi la préſerver du grand ſoleil tant qu'elle eſt tendre; & l'arroſer ſouvent.

Quand elle ſera bien levée & forte, comme il y aura autant de tiges que de grains reſſuſcitez, & que leurs racines ſont mêlées les unes parmi les autres, ce qui fait qu'elles s'étoufferoient dans la ſuite ſi on ne les ſéparoit; il faut avec un grand coûteau faire un cerne en terre à l'entour de cette touffe de plantes, l'enlever en motte & la jetter dans un baquet plein d'eau, afin que la terre s'en ſéparant, les petites tiges reſtent ſeules au-deſſus de l'eau; vous les prendrez doucement l'une après l'autre ſans rien rompre, vous les envelopperez ſéparément dans de la terre-mere, que vous prendrez de la motte ou du trou où elles ſont nées, & vous les tranſplanterez à trois pieds du mur, & à quatre pieds l'une de l'autre. Si la terre où vous les mettrez n'étoit pas ſi bonne que l'autre, il faudra la rendre ſemblable par les amandemens, & ſecourir les tiges tranſplantées par de fréquents arroſemens, juſqu'à ce qu'il ſoit temps de les cueillir après qu'elles auront fleuri & grainé. Il faut ſur-tout ſarcler aſſiduement.

Quand elles ont environ deux pieds & demi de hauteur, avant qu'elles fleuriſſent, on les arrête en coupant le ſommet de chaque tige, pour l'empêcher de croître & de fleurir, afin que les feuilles qui reſtent ſe fortifient mieux: on arrache en même temps celles qui pourroient toucher à terre & ſe remplir d'ordures; on ôte auſſi toutes celles qui ſont viciées, piquées de vers, ou qui ont quelque diſpoſition à la pourriture; on ne laiſſe que dix ou douze feuilles au plus ſur chaque tige; & on arrache tous les rejettons qui paroiſſent.

On ne cultive guéres le tabac que pour avoir ſes feuilles. On choiſit les belles & les médiocres ; on les enfile enſemble, & on les pend à l'ombre à quelque plancher pour les faire ſécher & les garder ; il ne faut jamais les faire ſécher au ſoleil, au vent ni au feu. On en conſerve proprement la graine jusqu'au mois d'Avril ſuivant, qu'il faudra la ſemer ; car le tabac n'eſt point une plante vivace, elle meurt tous les ans, après qu'elle a donné ſa production & ſa graine.

Dans les Indes on prépare un quarré de terre bien expoſé au ſoleil ; & on y plante la ſemence du tabac : on arroſe tous les jours ce quarré, on le couvre pendant l'ardeur du ſoleil, ſoit de feuilles, paillaſſons ou branchages, & on le découvre pendant la nuit afin que la roſée l'humecte. Quand il ne fait point de ſoleil & qu'il ne pleut pas, on l'arroſe tout de même. Cette ſemence étant levée elle forme une petite tige comme la laituë ; on la tranſplante de même à trois pieds l'un de l'autre : on n'y doit point ſouffrir de plantes étrangéres. Lorſque les feuilles ſont devenuës grandes, & qu'elles ſe caſſent quand on y touche, c'eſt une marque que le tabac eſt mur : alors il faut le couper & le laiſſer deux ou trois heures au ſoleil, puis amaſſer toutes les plantes deux à deux pour les pendre à des perches, juſqu'à cinq étages les unes ſur les autres, dans des loges qui ſont ſeulement couvertes, de peur que le tabac ne ſoit moüillé ; mais ouvertes de toutes parts, afin que l'air y puiſſe mieux entrer & empêcher le tabac de s'échauffer & de pourrir.

Avant le lever du ſoleil on dépend ces perches, afin de tenir les feuilles du tabac ſouples, qu'elles ne caſſent pas & ne deviennent point en poudre, & on en tire toutes les jambes. Quand il eſt ſec, on met toutes les feuilles enſemble en paquet, qu'on appelle magnotes ou manoques : avant que de le corder, on les laiſſe tremper dans l'eau de la mer, ou du moins dans de l'eau commune ; & enſuite on les tord en façon de rouleaux ou rolles, qui ſe forment autour d'un bâton par le moyen d'une eſpece de moulinet.

Le tabac vient par-tout & ſe vend très-cher, quoiqu'il coûte fort peu. Mais comme il eſt à preſent défendu d'en cultiver preſque par toute la France, je n'en parlerai point davantage ; d'autant que le reſte n'a rien d'eſſenciel, & que tout le monde ne faſſe aiſément, quoique chacun le faſſe à ſa mode.

Les marques du bon tabac en corde ſont une coupe belle & luiſante, une odeur agréable, & qu'il ſoit de bonne garde.

CHAPITRE XV.

Du Paſtel & de la Voüede, de la Gaude, de la Garance, de la Coris, & du Chardon à Bonnetiers.

LEs quatre premieres de ces cinq plantes ſont néceſſaires aux Teinturiers, pour teindre leurs étoffes, & elles ſont de grand profit ; la derniere ſert aux Drapiers drapans & aux Bonnetiers.

Du Paſtel



Telas, fila, oleum Confero maspàrio

Du Pastel ou *Guêde.*

Le Pastel, qui est l'*Isatis* des Grecs, le *Glastum* des Latins, le *Guado* des Italiens, & que nous appellons aussi la guéde en quelques Provinces, est une herbe qui vient de graine qu'on séme tous les ans, & qu'on cultive à cause de ses feuilles dont on fait trois, quatre, & en quelques endroits jusqu'à sept récoltes par an. Etant apprêtées, elles sont d'un grand usage dans les teintures, pour préparer les étoffes à recevoir toutes les autres couleurs & en augmenter le lustre & la durée : elles leur donnent d'abord la teinture bleuë ; mais une forte couleur de pastel est quasi noire ; & c'est la base de tant de sortes de couleurs, que les Teinturiers ont une certaine échelle ou nombre d'étages, avec laquelle ils comptent la clarté & la profondeur de cette couleur. On donne aussi le nom d'*Inde* à la couleur qui sert aux Peintres, qui se fait de l'écume du Pastel, que les Teinturiers tirent. Les anciens Bretons se peignoient le visage de Pastel, pour être plus terribles en guerre.

Description. Le pastel a les feuilles presque semblables au plantain. Le meilleur a la feuille unie & sans poil, & c'est le véritable pastel : le mauvais qu'on appelle Pastel bâtard, *Pastel-bourg* ou *Bourdaigne*, a la feuille veluë ; le petit pastel est celui de la quatriéme ou cinquiéme récolte ; & quand on en fait davantage, le pastel de la derniere récolte s'appelle *Marouchin*. Le plus vieux pastel est le meilleur : plusieurs le confondent avec le pastel d'Inde qui est l'indigo ; mais le dernier est d'une valeur & d'une vertu bien supérieure. Il est pourtant de même nature que notre pastel, avec cette difference que celui-ci est toute la substance de l'herbe ; au lieu que l'indigo n'en est que le jus ou la lie farineuse séchée au soleil, qu'on forme en tablettes ou en boules. On cultive beaucoup de pastel dans l'Albigeois & dans tout le Languedoc, & il y est d'un grand produit. Le pastel sauvage est une troisiéme sorte de pastel qui a les feuilles plus grandes & fort semblables à celles de la laituë.

Culture. Le pastel vient de graine & on le séme tous les ans. On le plante plutôt dans les terres fortes, substancielles & pleines de sels, que dans celles qui sont légeres ou sablonneuses : on le séme au mois de Mars ; & pour le faire multiplier en abondance, il n'y auroit qu'à le mettre dans une terre qui auroit été en repos trois ou quatre ans ; les terres novalles, celles où l'on auroit semé du treffle, qu'on auroit laissé deux ans en pré y font merveille.

Mais si la terre n'est pas telle, il faut toujours choisir la meilleure qu'on aura, lui donner au moins deux labours, & la bien amander avant que de la semer.

Les terres grasses produisent beaucoup plus de pastel ; mais celui qui vient dans les médiocres, qui ne sont ni trop légeres ni trop grasses, a plus de force & de couleur. On ne doit point semer de graine de pastel qu'on ne soit sûr de quelle plante elle vient ; car les graines du bon & du mauvais pastel se ressemblent, mais non pas la feuille.

Aussi-tôt que le pastel est semé, on le herse de tout sens, afin qu'il soit bien couvert ; on le laisse ainsi germer & pousser ses feuilles jusqu'à la hauteur de deux ou trois doigts ; ce qui arrive environ vers le huitiéme d'Avril

dans les païs chauds, & plûtard dans les climats temperez : alors on bêche la terre autour des plantes du pastel, sans les offenser en aucune partie.

Récolte & façons du Pastel. Peu de temps après on cueille les feuilles à mesure qu'elles meurissent, c'est-à-dire, qu'elles commencent à prendre couleur, non au milieu, mais par les bords; elles meuriroient trop, & on feroit une petite récolte; si on attendoit davantage : on les porte à l'ombre, pour qu'elles se flétrissent; puis on bêche de nouveau le champ, sans blesser la tige ni les racines du pastel qui reste en terre; on recommence ce labour autant de fois qu'on en tire les feuilles, en quoi consiste tout le fruit de cette culture.

On fait par an quatre à cinq récoltes du pastel en France, & sept dans les climats qui sont plus chauds : mais on n'estime que les premieres récoltes de chaque année, parce qu'elles vont toujours en dégenerant. Pour bien cueillir le pastel, on tient chaque plante séparément avec la main, on en arrache les feuilles jusqu'à la racine de la tige, puis on les porte flétrir à l'ombre, parce que le soleil les gâte. Il est pourtant nécessaire de les faire flétrir avant que de les broyer, afin que leur maturité soit parfaite, & qu'elles ayent le temps de se décharger d'une certaine humidité qu'elles ont, & qui nuiroit à la bonté du pastel.

La premiere récolte est toujours plus abondante que la seconde, celle-cy plus que la troisiéme, & ainsi de suite : le contraire arrive pourtant souvent, selon que les pluies y causent du dérangement; car c'est dans les saisons les plus chaudes ou les plus tempérées que cette plante fructifie mieux.

Après que les feuilles du pastel sont bien flétries, on les pile ou bien on les moût sous une meuble de pierre posée sur son cercle, & qu'un cheval tourne sur une grande pierre qui est pareillement ronde, plus large que la meule creusée & rebordée dans tout son tour, pour que la meule puisse faire le tour au-dessus, & que l'eau qui sortira des feuilles broyées puisse s'écouler; les huiliers se servent communément d'une pareille machine pour écacher les noix & en tirer la premiere huile.

Lorsque les feuilles de pastel sont toutes aplaties sous la meule, on fait arrêter le cheval, on en retourne le pastel, de maniere que le suc qui en est exprimé coule dans la partie la plus basse de la pierre; on en ôte ce suc, on nettoïe l'endroit, puis on remet les feuilles sous la meule le dessus dessous, pour les presser encore; ensuite on les met en pile pendant huit ou dix jours, pour qu'elles s'égoutent. Après ce temps, ou selon d'autres, au sortir du pressoir, on met cette espéce de pâte en pelottes d'environ une livre & demie chacune, ce qu'on appelle *Pastel en cocs* ou *cocagnes*, c'est-à-dire, en boules.

On les fait sécher à l'ombre sur des clayes qu'on met ordinairement exprès sur chaque moulin; ensuite on les met au magasin jusqu'au mois de Janvier, Février & Mars, qui est le temps qu'on a coûtume de les mettre en poudre. On se sert pour cela de masses de bois avec lesquelles on bat les cocs de pastel, après les avoir pesé, pour en sçavoir mieux le compte : ensuite on le met tremper dans de l'eau, la plus croupie qu'on puisse avoir, pourvû qu'elle ne soit point sale, puante ni grasse : quand le pastel est bien moüillé & bien mêlé dans l'eau pour qu'il en soit également pénetré, on l'y laisse tremper pendant quatre mois, pendant lesquels on l'y remuë de temps en temps trente-six à quarante fois, afin qu'il ne s'échauffe point, & qu'il soit par-tout également

pénetré de son eau. Après cela on l'embale, & il est en état d'être débité & porté par tout. Le plus vieux pastel est toujours le meilleur ; on croit pourtant qu'il ne doit pas passer dix ans.

D'autres font un peu plus de façons pour l'apprêter ; après l'avoir mis en cocs, ils les font sécher au soleil, & au four si le temps est pluvieux, puis on les porte au grenier jusqu'à la saint Martin, qu'on les presse dans la meule pour la derniere fois, & les réduire en poudre. Elles ont encore assez d'humidité pour fermenter & s'échauffer sensiblement ; c'est pourquoi en les tournant on les arrose d'eau jusqu'à ce qu'elles en soient suffisamment imbibées ; car le trop d'eau noïe le pastel ; & s'il en a trop peu il s'échauffe & se gâte. Cela fait, on l'empile par tas plutôt longs que hauts : on le visite tous les jours, & on le remuë de jour à autre, jusqu'à ce qu'il ne fermente que médiocrement. On se contente alors de le remuer de quatre jours en quatre jours, ou de six en six, jusqu'à ce qu'il ne fermente plus : sans ces soins le pastel s'échaufferoit trop & se cuiroit de maniere qu'il ne vaudroit rien. Quand il est ainsi préparé, on le porte dans un lieu frais & bien pavé, & on l'y laisse jusqu'à ce qu'on le vende. Plus il reste en monceaux, plus il s'afine. Vers Toulouse on ne réduit pas le pastel en poudre, on le cueille dans de grands vaisseaux, on le porte au pressoir, pour en ôter tout le suc & l'humidité, puis avec le marc on fait de petites pastilles qu'on fait sécher en Eté à la grande chaleur du soleil, & on les vend ainsi.

Tant que le pastel est en terre, il faut avoir soin de le bien sarcler ; autrement il dégenere en *bourdaigne* qui est le pastel bâtard, qu'il faut aussi arracher lorsqu'il y en a, parce qu'il affame le bon & que ses feuilles se chargent de terre qui nuit à la bonté du pastel. Il ne faut point cueillir le pastel, lorsqu'il est moüillé de rosée, ni mêler aucunes feuilles étrangéres, parce qu'il n'y a rien qui le gâte davantage, & qui en ternisse plus la couleur.

Le pastel amaigrit la terre : c'est pourquoi après qu'il est dépoüillé, il faut la laisser reposer un an avant que d'y en semer d'autre.

Pour avoir de la graine de pastel, on en laisse la quatre ou cinquiéme partie d'un arpent sans y toucher après la récolte du mois de Septembre ; puis au mois de May ou Juin suivant, on coupe les tiges du pastel où est la graine, on les porte sécher au soleil, puis on les bat, après quoi on ouvre cette graine & on la porte au grenier pour la conserver & la semer en saison. Le pastel a aussi quelques vertus médicinales.

Quand les Teinturiers se sont servi de la guéde pour teindre leurs laines, ils amassent & font sécher l'écume rouge qui surnage dans les chaudiéres : & c'est l'*Inde* dont les Peintres se servent & que les Apotiquaires vendent, parce qu'il nettoïe les ulceres & mange les chairs superfluës.

De la Voüede.

La voüede est une espece de petit pastel, qui vient particuliérement en Normandie. On la cultive comme le vrai pastel auquel elle ressemble : la difference n'est qu'en ce que la voüede est plus foible & rapporte moins ; apparemment, parce qu'elle n'est pas dans un climat aussi chaud, par exemple, que le Languedoc, ou parce qu'elle est d'une autre nature : c'est pourquoi la récolte en est moins abondante. Pour préparer la voüede, il faut la moüil-

ler bien moins que le paſtel. Elle vaut pourtant mieux que l'indigo ; & on feroit de fauſſes couleurs , ſi on mettoit plus d'une livre d'indigo ſur cent livres de voüede.

De la Gaude, ou *herbe à jaunir*.

La Gaude, *Luteola* ou *Glaſtum*, eſt une plante annuelle dont la racine eſt peu profonde ; les feuilles longues , étroites , d'un verd gay , courbées ſur terre en rond ; d'où s'éleve une tige de trois à quatre pieds de haut, branchuë & garnie de feuilles ſemblables à celles du pied , mais qui ſont moins longues à meſure qu'elles approchent du haut. Les fleurs qui en naiſſent ſont diſpoſées en epy long en forme d'un grand œillet ſimple , d'un jaune verdâtre. Elles ſont ſuivies d'un fruit verdâtre, arrondi, terminé de trois pointes & qui renferme des ſemences menuës, brunes & preſque rondes.

La gaude ſert aux Teinturiers pour teindre en jaune. Les céladons , verd-de-pome, verd-de-mer, verd naiſſant & verd gai, doivent être alunez , & enſuite gaudez, c'eſt-à-dire , trempez dans de l'alun & teints avec la gaude, puis paſſez ſur la cuve d'inde. Les bleus teints en indigo doivent être auſſi gaudez & deviennent verds. La gaude la plus menuë & rouſſette eſt la meilleure. On en cultive preſque par-tout, elle vient même naturellement dans la plûpart des Provinces de France : elle fleurit en May.

Elle ſe plaît dans les terres légeres & bien labourées. On la ſéme bien clair aux mois de Mars & de Septembre ; & elle ſe trouve mûre dans les mois de Juin & de Juillet. Il faut ſeulement avoir ſoin de la farcler quand elle leve ; & la cueillir dans ſon vrai point de maturité : car ſi on le fait trop tôt, la graine ſe ride, s'altere & ne vaut rien pour ſemer ; ſi au contraire on attend trop tard, la graine ſéche & tombe : celà eſt pourtant moins à craindre que le trop peu de maturité. On n'arrache point la gaude, on la coupe rez-de-terre. Dans les païs chauds, la graine en eſt ſouvent aſſez ſéche lorſqu'on la recueille ; mais dans les climats temperez il faut la faire ſécher ſoigneuſement, & prendre garde qu'elle ne ſe moüille après qu'on l'a cueillie.

Pour faire l'indigo, mettez boüillir du paſtel dans de l'eau avec de la chaux éteinte ; ce qui s'éleve au-deſſus , qu'on retire en écumant l'eau , mêlé avec un peu d'amidon, fait l'indigo. La gaude avec la guéde ou paſtel fait le verd ; parce que le verd eſt un mêlange de jaune & de bleu, de même que le jaune eſt une couleur compoſée de rouge & de blanc.

On ſe ſert auſſi pour le jaune du petit teint, de la ſarrette & de la géneſtrole ou genêt de Teinturier qui ſont deux plantes communes qui viennent par-tout ſans culture.

De la Garence.

La Garence, *Rubia*, eſt une plante qu'on ne cultive que pour ſa racine ; à la différence des plantes ci-deſſus, dont on ne met que les feuilles en uſage. La garence teint en rouge, & il faut donner un pied de garence à la plûpart des étoffes du bon teint. Le noir doit être *garencé*, c'eſt-à-dire, teint avec de la garence, pour être meilleur , plus beau & plus ſain.

La racine de la garence eſt vivace , groſſe au plus comme le doigt & d'un rouge qui tire ſur le jaune. Elle trace & s'étend beaucoup ſans s'enfoncer en

terre ; elle a l'écorce rouge & la moëlle couleur d'orange : les tiges qui en naissent sont longues, rudes, quarrées & semblables au graterot, quoique plus rudes & plus grandes ; ses feuilles sont arrangées à l'entour des tiges, nœud par nœud, & par certains intervales, en croix de Bourgogne & en manieres d'étoiles. La graine en est ronde, verte d'abord, ensuite elle devient rouge, & enfin noire quand elle est mûre, & de la grosseur d'un grain de poivre ; on la récolte aux mois d'Août & de Septembre.

Cette plante quoique d'un bon produit, naît assez aisément : il en vient même naturellement en France, en Hollande, en Flandres, & sur-tout auprès de l'Isle d'où vient la meilleure. On en fait en Flandres & en Zelande un commerce si gros & si lucratif, qu'il devroit nous animer à cultiver cette plante plus qu'on ne fait en France.

La garence se plait dans les terres un peu humides, comme marais dessé-chez ou autres fonds, plutôt gras & humectez que secs & légers. Il n'y faut pourtant pas d'eau croupissante ni séjournante, parce qu'elle pourriroit la racine qui fait le prix de la garence. Si on n'a pour semer cette plante que des terres fortes-argilleuses ou de fortes-sablonneuses, elle réüssit mieux dans les dernieres que dans les fortes-argilleuses.

Quand la terre destinée en garence a été labourée trois ou quatre fois, on l'ensemence au mois de Mars. Il faut autant de graine pour un arpent de garence, que pour un arpent de chanvre. La garence vient bien sur les côteaux où il y a de bonnes terres & quelque chûte d'eau, parce qu'elle aime l'humidité ; on en amande bien la terre & on la laboure à la charuë ou à la houë, on la herse immédiatement après la semaille & on a soin de la bien sarcler, principalement un peu après que la garence est levée, & de temps à autre pendant les dix-huit mois que cette plante est enterrée ; on ne la sarcle qu'à la main de peur d'endommager les racines. Au mois de Septembre, environ six mois après la semaille, on en cueille la graine seulement, & on en coupe toute la fane rez-terre ; puis pour faire grossir les racines qui en font tout le profit, on couvre chaque pied d'environ deux bons doigts de terre, afin que la gelée n'y fasse point de tort, & qu'elles ayent plus de substance & de sels. L'année suivante au commencement de Septembre, on en cueille la graine & on coupe toute l'herbe ; & vers la saint Martin suivante environ dix-huit mois après qu'on l'a semée, on arrache les plus grosses racines & les autres ensuite, au bout de deux ans plus ou moins tard, à mesure qu'elles grossissent ou qu'on les juge être de bon débit.

En Italie ils les laissent jusqu'à des six, huit & dix années en terre, afin qu'elles ayent plus de volume & de force ; & pour cela ils en cultivent des campagnes entieres, partagées en différentes portions & d'âges différentes ; c'est-à-dire, semées en differens temps. Comme on n'en ôte des racines qu'en une seule saison de l'année, une garenciere (c'est ainsi qu'on appelle un champ en garence) dure huit ou dix ans, tant à cause des petits pieds de semaille qui grossissent petit-à-petit, qu'à cause des nouvelles productions que les racines, les chevelures & les graines qui tombent forment successivement.

Toute la culture que demande une garenciére pendant ces dix ans, ne consiste qu'à un labour chaque année avant l'hyver, & à lever au mois de Septembre les racines qui ont le plus profité. Il n'est pas nécessaire de la resémer ;

& les feuilles qu'on coupe peuvent ſervir de fourrages aux beſtiaux.

Lorſque les racines ſont arrachées, on les ratiſſe & on les met ſécher au ſoleil, puis au four, ou ſelon d'autres à l'ombre ſeulement quand le climat eſt trop chaud : enſuite on les met ſous une meule, pour les moudre & les réduire en poudre qu'on enferme dans des ſacs bien clos pour qu'elle ne s'évente point.

Il faut choiſir la racine de garence la plus jaune, groſſe & cheveluë, tirant ſur le vrai oranger de Provence, fort amere au goût, la moins ſéche & la moins aride ; ce qui ſe connoît quand à la cuiſſon elle devient aiſément rouge & ſucculente.

Il faut ſur-tout garantir les garenciéres des inſultes des beſtiaux.

La garence meurit aux approches de l'automne, à meſure que ſon feuillage jaunit & prend ſa couleur naturelle.

La plûpart de ceux qui ſe mêlent de gouverner de la garence, & qui veulent en tirer plus de profit, ne ſe contentent pas d'en cueillir la graine durant cinq ou ſix ans, & d'en recouvrir de terre les racines & le pied ; ils font ce ménage juſqu'à dix ou douze ans ; parce que plus les racines reſtent en terre, plus on retire de garence, qui eſt plus fine, plus forte & meilleure que ſi on les arrachoit plûtôt. C'eſt ordinairement au mois de Septembre qu'ils arrachent les racines de la garence, qui ont été couvertes de terre ; enſuite on les aprête comme on vient de le dire ; & lorſqu'elles ont été mouluës la premiere fois, on crible la poudre des écorces qui eſt la plus fine & la meilleure : puis on fait moudre ces racines pour la ſeconde fois ; la poudre en eſt un peu groſſiere, mais elle ſert pour être mêlée avec les racines de dix-huit mois qui ne donnent pas une poudre ſi eſtimée que la premiere.

On prétend qu'un demi-arpent de garence en bonne terre bien cultivée à propos, peut donner cent écus & plus de revenu au bout de la ſixiéme année qu'on arrachera les racines de cette plante, y compris la graine qu'on en tire tous les ans.

Quand la garenciére eſt vuide & qu'il n'y a plus de racines, on cherche un autre morceau de terre pour en faire une nouvelle en cette maniere. On ramaſſe toutes les petites racines de la vieille garence; après avoir bien préparé & bien fumé le champ qu'on leur deſtine, on les y tranſplante comme des poireaux. On peut la renouveller de ſemence ; mais on avance bien plus à le faire par plants enracinez.

Pour renouveller une garenciére les bons ménagers n'attendent pas que celles qu'ils ont ſoient épuiſées ; ils en dreſſent d'autres deux ou trois ans auparavant afin de n'en pas manquer pour le débit : la terre dont on a tiré les racines de garence, n'eſt plus propre pour la même plante, mais bien pour le froment ; il y croît en abondance, d'autant que les petites racines qui reſtent de la garence, ſervent d'engrais à la terre.

Les billons de garence ſont ſouvent falſifiez par les Etrangers, qui mêlent de la terre rougeâtre avec quelque pouſſiére de garence. Il y en a de deux ſortes; la *Garence de pipe*, qui eſt la plus groſſiére ; & la *Garence en bale*, qu'on appelle autrement *Garence de crap*, qui teint en nouvelle écarlatte exquiſe.

Il y a auſſi une garence ſauvage qui croît d'elle-même, ſans culture, & que quelques-uns appellent la petite garence ou *Alyſſum*.

De la Coris.

La Coris *bleuë* de Montpellier a la racine groſſe, longue & de couleur rouge, qui ſert à teindre les draps. Toute la plante eſt auſſi un peu rouge : on peut la cultiver comme la veſce. Il y a auſſi une coris *jaune*, dont la tige eſt quarrée & les feuilles ſemblables à celles du lin.

Du Chardon à Bonnetier.

Le chardon à Foulons ou à Bonnetiers, *Dipſacus*, eſt ſi néceſſaire aux Bonnetiers & aux Drapiers drapans, pour carder & parer leurs marchandiſes, qu'on trouve du profit à en cultiver à la campagne, quand on eſt à portée d'en avoir le débit. Cette plante aime la terre légere & pleine de ſels, quoiqu'un terrein gras en produiſe davantage ; mais elle ne croîtroit qu'imparfaitement dans les terres pierreuſes & ſablonneuſes.

On la ſéme ſur la fin du mois de Mars ou au commencement d'Avril dans une terre labourée deux ou trois fois ; & on la ſéme à claire-voie, parce que lorſqu'elle eſt ſemée trop druë, elle ne produit rien qui vaille ; on recouvre auſſi-tôt la ſemence avec la herſe & le rateau.

Si avant l'hyver on avoit labouré la terre avec la houë ou la bêche, & ſi on l'avoit bien amandé, les chardons n'y croîtroient que plus beaux & en plus grande abondance. On les ſarcle un peu après qu'ils ſont levez de terre ; c'eſt-à-dire, au commencement de May ; & en Juin ou Juillet, on leur donne un leger labour ſi on le juge à propos : s'ils ſont trop drus quand ils ſortent de terre ou quand ils levent, on arrache les plus foibles, afin que les autres viennent plus vîte, plus forts & plus beaux.

On en fait la premiere récolte à la fin de Septembre, vers la ſaint Michel : on arrache ſeulement les tiges dont les têtes ont fleuri cette premiere année, & on laiſſe les autres pour les cueillir l'année ſuivante lorſqu'elles ſeront en fleur. On peut tranſplanter, ſi on veut, les plantes qu'on étête ; pour cela on les leve de terre avec la bêche ; on en arrache les têtes & les tiges qui les portent, puis on en replante la racine dans une terre meuble, par rayons comme les choux, à pied & demi l'un de l'autre ; cette racine reſſemble à celle d'un raifort ; il faut preſſer la terre tout-autour, lorſqu'on la plante ; quand le germe commence à piquer, on les laboure en Mars, Avril ou May. C'eſt ordinairement au mois d'Août qu'ōn les tranſplante : & on les récolte aux mois de Juillet & d'Août enſuivant.

Lorſqu'ils ont pouſſé leurs têtes, on coupe celles qui ſont quarrées & inutiles, afin que celles qui reſtent & qui ſont de ſervice, profitent.

Les chardons à Bonnetiers commencent à fleurir par le haut de la tête, & la chûte de leurs fleurs marque le temps de leur récolte ; on les coupe le ſoir ou le matin à un demi-pied de longueur, puis on les met dix ou douze en paquets qu'on pend à l'ombre, ſéparez les uns des autres ; ou bien, on les expoſe au vent & jamais au ſoleil, ni en un lieu humide, ni près de quelques grains, parce qu'ils ſont ſujets à la vermine qui ronge ſouvent la tige du chardon & la ſépare d'avec la tête ; c'eſt pourquoi on les étend aſſez ſouvent ſur des perches, ſous des hangards ou autre lieu couvert, ſans les mettre l'un ſur l'autre : lorſqu'ils ont été ainſi expoſez durant quelques

jours, on choisit ceux qui sont propres à carder des bonnets, ce sont les plus estimez; on n'employe les autres que pour les draps.

Les Laboureurs qui ont l'usage de cette culture, choisissent la semence de chardon, la mettent toujours dans une bonne terre bien préparée & bien fumée; & si le plant leve trop dru, ils se contentent de le sarcler; & après avoir recueilli ceux qui fleurissent la premiere année, ils laissent croître les autres pour en faire la récolte l'année suivante, lorsqu'ils sont en fleurs : ensuite ils les exposent sur le midi au soleil, pour achever de les perfectionner; ils les tournent deux ou trois fois, puis les attachent en bottes deux à deux, les mettent sur une perche en un lieu sec où le vent pénetre, & les laissent là jusqu'à ce qu'ils les choisissent pour les vendre.

Quelques-uns, après avoir cueilli ces chardons, les mettent sur des claies faites exprès; ils les y fichent la tête en-haut, afin que les piquants ne se gâtent point; & lorsqu'ils veulent les porter ou les envoyer vendre, ils les attachent en bottes de deux coudées de longueur & d'une en rond autour d'un bâton comme des oignons, le pied en dedans & les piquants en dehors, afin qu'ils ne se brisent point.

Les bosses de chardons se vendent en gros paquets d'un millier de bosses; chaque millier composé de quarante petits paquets, ou glanes de vingt-cinq bosses chacune liées ensemble par la queuë. Les plus grosses têtes se vendent aux Bonnetiers & aux Couverturiers, les moyennes aux Drappiers & aux Laineurs, & les plus petites servent aux Manufactures d'étoffes les plus communes. Il faut tenir ces têtes dans un lieu sec; la moindre moiteur les met hors d'état de servir. Les chardons de Picardie sont plus estimez que ceux de Normandie & de Languedoc.

CHAPITRE XVI.

La Multiplication du Bled,

Et généralement de toutes sortes de Grains, Arbres & Plantes.

TOut le secret de cette merveilleuse multiplication qui porte par-tout le plaisir & l'abondance, ne consiste qu'à sçavoir forcer les germes de la plante à se développer bien vîte. Car il est constant que le germe contient non-seulement la premiere plante qui en doit naître, mais encore tous les grains de toutes les plantes qui en naîtront dans la succession des siécles : ensorte que pour multiplier le bled, il ne s'agit que d'ouvrir le trésor enfermé dans chaque grain, & de développer en un an ce qui ne se développeroit qu'en trois ou quatre : voilà tout le mistere. Il ne s'agit que de trouver un agent qui soit propre à ouvrir, à développer une partie de ce qui est enfermé dans un grain de froment : ce n'est pas une formation de germes nouveaux, ce n'est qu'une dilatation du sein de la graine : dans ce sein si petit en apparence : mais si fécond & si vaste aux yeux de l'esprit, il y a une infinité de germes, de petits embrions de plantes qui y sont contenus, & que la succession de plusieurs milliers de siécles ne peuvent pas tout-à-fait développer, ni encore moins épuiser.

Un

Un ſeul grain de froment renferme aſſez de bled pour remplir tous les greniers des Pharaons Rois d'Egypte ; & ce ſeul grain cache un fond, un tréſor de fécondité inépuiſable : il n'y a qu'à le ſçavoir déplier, pour y trouver de quoy nourrir les cinq mille hommes que Notre Seigneur raſſaſia de cinq pains d'orge ſur la Montagne. Ce miracle ſe renouvelle tous les jours par la végétation de mille choſes que nous foulons aux pieds : on n'en eſt point ſurpris, on n'y fait même pas d'attention, parce qu'on ne ſonge point que la vertu qui a multiplié les cinq pains entre les mains du Seigneur, eſt la même qui fait que tous les ans quelques grains ſemez rendent de ſi abondantes moiſſons ; ces cinq pains étoient comme des ſemences dépoſées, non pas à la verité dans la terre, mais entre les mains de celui qui a fait la terre & qui l'a renduë enceinte de tous les ſels dont les grains tirent tous les ans le développement de leur fécondité.

Tout eſt graine & ſemence dans les plantes : il ne s'agit que d'ouvrir & d'étendre tous ces germes concentrez dans la ſubſtance de chaque végetal. Ainſi ſi l'on étête un ſaule, il renaîtra au haut & le long du tronc une centaine de rejettons & de branches nouvelles, dont il n'y avoit aucune trace aux endroits d'où elles pouſſent : ſi on coupe ces rejettons, il en pouſſera d'autres par ailleurs : ces cent rejettons, fichez en terre, après un certain temps, en produiront chacun cent autres : les dix mille ſaules que l'on aura alors, ſi on les étête à leur tour, nous aſſurent pareillement de cent ſaules chacun ; en voilà un million, puis cent millions ; & pour peu qu'on veüille pouſſer l'eſſai & la progreſſion géometrique plus loin, cette poſterité de ſaules paſſera l'imagination, tant les tréſors de la Nature ſont vaſtes.

La multiplication eſt donc le développement de ces germes concentrez, pliez, enveloppez dans le grain. Dans le germe d'un grain de froment, outre le principal tuyau qui doit ſortir cette année, il y en a d'autres enfermez qui ſortiroient auſſi s'ils étoient développez par quelqu'agent rempli de la vertu germinative ; & même le tuyau principal qui renferme auſſi une grande & réelle poſterité, peut être ouvert par le même principe de germination, & produire dès cette année ce qu'il réſervoit pour les ſuivantes. Ainſi tout le miſtere de la multiplication tend à obtenir par une voie extraordinaire la récolte que l'on n'auroit par l'agriculture ordinaire qu'en trois ou quatre années. Outre le germe qui vient de ſe manifeſter par un tuyau bien verd & de belle eſpérance, il y en a dans le même grain une infinité d'autres qui ne font qu'attendre qu'on rompe leurs liens & qu'on les mette en liberté pour ſe produire auſſi. Les differens procedez qu'on tient pour réüſſir dans la multiplication, ne ſervent qu'à hâter & avancer une germination que le Laboureur peu intelligent abandonne pour les années ſuivantes. C'eſt une eſpece de *ſuperfetation*, par laquelle un grain de bled conçoit & porte divers *fœtus*, qui ſuivant le cours ordinaire de la Nature, ne ſeroient nez que ſucceſſivement & dans des années differentes.

La Nature fait quelquefois d'elle-même ces ſuperferations & ces développemens précipitez. On a vû des plantes de ſeigle chargées extraordinairement d'épis ; un ſeul grain de froment avoir trente-deux tuyaux & trois cens vingt épis ; des tiges de chou groſſes comme la cuiſſe, porter huit têtes, chacune d'un volume proportionné au tronc ; des citrons imitans ſi bien les doigts, les mains & d'autres parties de l'homme, que la Nature ſembloit s'y divertir à faire que des arbres acouchaſſent de figures humaines ; & ainſi de quantité d'autres.

productions monftrueufes où l'induftrie des hommes n'avoit point de part.

Nous devons aider par notre travail & par notre capacité à ces développemens aufquels la nature fe porte d'elle-même. La terre a naturellement une difpofition & une fécondité fi grande pour la végetation, & il faut fi peu de chofe pour aider la nature, qu'on doit être furpris de ce qu'on ne voit pas plus fouvent des productions finguliéres & merveilleufes, ou plutôt de ce qu'on néglige trop les petits foins qui mettroient la nature en belle humeur. Les Laboureurs, les Jardiniers, les Vignerons fuivent une certaine routine qu'ils tiennent de leurs peres, & qu'il n'eft pas aifé de leur faire changer en des ufages plus utiles & fouvent moins pénibles. Quand on eft parvenu à un certain âge, on ne veut rien apprendre fur fa profeffion; on croiroit que ce feroit retourner à l'école : mais on ne fonge pas que ce n'eft qu'à force d'effais, de réfléxions & d'expériences que ce font les découvertes, que la nature fe dévoile, que les arts fe perfectionnent & que les lumieres & l'abondance fe répandent. Ainfi malgré la bilieufe obftination des Médecins du dernier fiécle, le fiftême de la circulation du fang & l'ufage de l'antimoine ont été admis utilement en Médecine.

Tout le fecret de la multiplication confifte dans l'ufage des fels. Les differentes préparations que l'on donne à la terre ou aux grains, ne font que pour communiquer aux uns & aux autres le *nitre*, qui eft le vrai fel de fécondité & le précieux baume de vie qui entretient toute l'harmonie de la nature dans les trois familles des mineraux, des végetaux & des animaux; fans lui tous les mixtes fe décompoferoient, & de leurs débris formeroient le premier cahos. Pour parler un langage plus intelligible à tout le monde, les amandements que l'on donne à la terre, de quelque efpece qu'ils foient, ne font tous que pour lui reftituer les fels qui l'animent, & que les précedentes récoltes ont emporté avec elles : de même qu'on ne prépare les grains de femence, que pour qu'ils fe chargent de fels dont la premiere action eft de couper, d'incifer les enveloppes des differens germes qui font renfermez dans chaque grain, afin qu'ils fe dilatent & fe développent; & la feconde de fervir à chaque grain comme d'un aiman, pour attirer le nitre de la terre & les influences deftinées pour eux. Ces fels font eux-mêmes des parties fubtiles de la terre, qui étant diffoutes par l'humidité & animées par la chaleur, coulent, montent, s'incorporent dans les plantes, & y portent la vie & l'abondance. Les Laboureurs & les Jardiniers paffent la plus grande partie de l'année à ramaffer & employer les fumiers des animaux, parce qu'en effet le fel de leurs urines & de leurs excremens aide merveilleufement à la végetation. On cherche par-tout ce fel fi actif & fi propre à mettre en mouvement les germes des femences & à ragaillardir la nature : on a recours aux fumées, aux cendres, à la colombine, à la fuie, à la pouffiere; on careffe la terre, on prépare, on abreuve les femences; tout cela afin de recueillir, d'attirer ou de remplacer la fubftance nitreufe, qui aura été noyée d'eau, engourdie par la rigueur du climat & de la faifon, ou épuifée par une végetation continuelle.

Je ramaffe ici toutes les découvertes & les différentes manieres de multiplier le bled; je n'en néglige aucune, & je commencerai par les plus aifées à entendre & à pratiquer, afin qu'une matiere fi importante foit à portée de tout le monde : elles font bonnes toutes, quoiqu'il y en ait de meilleures les unes que les autres; auffi y en a-t'il qui coûteroient beaucoup de peines & de dé-

penſe dans des Provinces où les autres ſeront d'un facile uſage. C'eſt pourquoi dans le grand nombre, chacun aura à choiſir ſelon ſon goût, ſelon la qualité de ſa terre & ſon climat : on pourra même ſur ces expériences, ſe former de nouvelles ouvertures qui réüſſiront peut-être encore mieux : il y a dans la nature quantité de matieres qui abondent en ſels, & toutes ces matieres ſont admirables pour la multiplication des grains & pour la végetation des plantes. Il faut faire l'experience d'abord en petit, avant que de ſe haſarder à faire beaucoup de dépenſe; mais auſſi il faut y être exact & ne pas ſe rebuter pour un coup d'eſſai manqué.

Premiere maniere de multiplier le Bled.

Prenez du jus du meilleur fumier que vous puiſſiez avoir; & pour cela, ſi vous n'en trouvez pas aſſez dans les foſſes où il a coûtume de s'égoûter, ayez un grand cuvier, mettez-y de bon fumier de mouton, cheval & autres, juſqu'aux deux tiers du cuvier, & achevez de le remplir avec de l'eau de pluye, ou du moins de riviere; on laiſſe tremper le tout pendant deux jours, & on en ôte le fumier lavé & déchargé de ſes ſels, dont l'eau eſt toute emprégnée.

Cela fait, on met le bled ou autre grain de ſemence tremper dans cette liqueur pendant vingt-quatre heures, puis on l'en tire pour le faire ſécher à l'ombre, car la chaleur du ſoleil en abſorberoit les ſels; on le ſéme auſſi-tôt qu'il eſt ſec, de peur que ſa force ne s'altere. On peut faire tous les ans la même manœuvre, on aura par-là dix-huit à vingt fois plus de grain qu'à l'ordinaire.

Deuxiéme Multiplication.

On amaſſe dans une grande foſſe quantité de fiente de cheval, & on y jette ſouvent de l'eau. Quand cette matiere a pourri pendant quelques ſemaines, on en tire l'eau impregnée des ſels du fumier; on la fait un peu boüillir dans un grand chaudron : on y met un peu de nitre ou de ſalpêtre qui eſt preſque la même choſe; & quand elle eſt hors de deſſus le feu & qu'elle n'eſt plus que tiéde, on y fait tremper le bled qu'on veut ſemer : on le laiſſe macerer dans cette liqueur durant trois jours, afin qu'il s'enfle & que les germes s'ouvrent, ſe dilatent & ſe développent. Après cela on le retire de l'eau, afin de le faire un peu ſécher pour le ſemer enſuite.

Comme il en faut par arpent un tiers moins qu'à l'ordinaire, on hache de la paille fort menuë & on en met un tiers parmi le bled préparé. Cette maniere réüſſit fort bien, & il y a des Laboureurs qui, par cette petite manœuvre, ſe ſont procurez de très-abondantes récoltes.

Troiſiéme Multiplication.

Il faut prendre du fumier de vache, du ſalpêtre commun & de la cendre de ſarment, mêler le tout, y mettre le bled de ſemence & l'y laiſſer juſqu'à ce qu'il commence à germer. Alors on l'en ôte auſſi-tôt, on le met égoûter dans des mannequins, puis on l'étend dans quelque endroit, & on le laiſſe ſécher juſqu'à ce qu'il ſoit aſſez coulant pour pouvoir être ſemé. Si on veut lui ôter autrement cette humidité ſuperfluë, on prendra du charbon pulveriſé ou des deſſous d'écailles d'huitres calcinées, & on en ſaupoudrera le grain : il y en a qui y égoûtent un peu d'eau-de-vie.

Quatriéme Multiplication.

Prenez orties, hiébles, jusquiame, genievre, fougere, chardons & autres herbes chaudes; faites-les sécher & les brûlez dans un endroit propre à en avoir les cendres: prenez cinq livres de ces cendres, autant de crottins de brebis ou de pigeons, faites boüillir le tout ensemble pendant quatre heures; il y faut deux sceaux d'eau que le feu réduira à moitié; passez cette lessive dans un linge, afin qu'elle soit bien claire, & faites-la chauffer, de sorte qu'on y puisse tenir la main; ensuite faites-y tremper environ trois boisseaux ou soixante livres du grain que vous voulez semer; après l'y avoir bien remué avec un bâton, vous ôterez tout ce qui surnagera, & laisserez tremper le reste l'espace de quatre heures, après lesquelles vous séparerez votre grain d'avec l'eau en la versant dans quelqu'autre vaisseau; vous étendrez le grain dans le grenier, & quand il sera sec vous l'arroserez de votre eau de lessive, jusqu'à ce qu'elle soit toute consommée: vous pouvez faire deux ou trois de ces arrosemens par jour, & en quatre ou cinq jours tout sera fait; alors votre bled sera enflé & grossi comme un bon pois; étant sec vous le semerez à l'ordinaire, & en renouvellant cette lessive seulement tous les trois ans, vous en tirerez un profit considérable.

Cinquiéme Multiplication.

En Angleterre il y a des Laboureurs qui, pour fertiliser leurs champs, employent tous leurs soins du côté de la terre, sans préparer leurs grains; ils ne font qu'amasser au mois de Juin toutes sortes d'herbes, les font sécher & brûler,& en mêlent les cendres avec du sable de la mer qu'ils répandent sur leurs terres quelques jours avant la semaille; ou bien ils se servent d'algue marine & du limon salin; ils ont tous remarqué que rien ne contribuë tant à la fertilité de leurs terres que le sable de la mer, & que plus il est pris avant en mer, plus la récolte est riche.

Sixiéme Multiplication.

Les Curieux font tremper leurs graines dans de l'eau où ils ont fait fondre du nitre, ou bien dans du vin, pour en hâter la germination, sur-tout quand elles sont surannées ou étrangeres; & quand ce sont des semences dures, lentes & paresseuses à germer, on les laisse macérer dans l'eau pendant douze heures & quelquefois davantage, selon la dureté apparente des semences; on les arrose ensuite de la même eau; afin que le nitre mêlé avec les exhalaisons chaudes de la terre, excite une prompte & génereuse germination. Ce seroit un procedé facile & court, sur-tout dans les païs de Vignobles, s'il suffisoit de faire infuser le bled dans du vin pour réüssir dans le riche ouvrage de la multiplication: cela se pratique assez souvent sur la graine de melon; on la met tremper dans de bon vin, & les curieux prétendent que c'est un secret certain pour donner aux melons un goût exquis: il est du moins constant que le vin ne gâteroit pas le bled.

Les anciens Laboureurs, même avant Virgile, ne semoient le leur qu'après l'avoir mis tremper dans de la lie d'huile ou dans du nitre. Quelques-uns estiment que la multiplication est plus heureuse, si trois jours avant que

de femer le grain on le met macerer dans de l'urine & de l'eau. Les Italiens recommandent fort qu'on les mette tremper dans du fuc de joubarbe; & ce fecret eft excellent pour empêcher que les vers & autres infectes ne rongent le bled durant les hyvers trop doux, comme ils le font prefque toujours en Italie. D'autres y employent le fel & les cendres du tourne-fol.

On a encore cherché d'autres moyens pour rendre les récoltes plus abondantes. Les uns fe font avifez de couper en certains temps leurs bleds verds, ce qui faifoit que chaque racine ou grain leur produifoit jufqu'à cent épis; quelques-uns ont encore fait rouler quelque gros fardeau par-deffus, comme un rouleau de bois, pour les fouler comme on fait les avoines. D'autres difent avoir éprouvé que le bled étant femé dans fon épy multiplie infiniment plus que s'il étoit nud. Il y en a qui connoiffent aux épis lorfqu'ils font en fleur, ceux qui ne font pas fujets à la nielle, & ils les remarquent & les réfervent pour la femence. Pour empêcher le grillement du bled, on laiffe celui qu'on veut femer vingt-quatre heures dans de la faumure avec laquelle on mêle auffi du bôle & on le féme auffi-tôt; outre la nielle ce fecret empêche encore que les oyfeaux ne le mangent, & que les infectes ne le rongent.

Septiéme Multiplication.

✝ Prenez de la fiente de vache, de cheval, de brebis & de pigeon, de chacune une quantité égale; mettez le tout enfemble dans un vaiffeau de cuivre ou de bois, il n'importe: verfez-y de l'eau boüillante, & laiffez tremper le tout pendant fept ou huit jours; au bout defquelles vous verferez l'eau par inclination; c'eft-à-dire en baiffant le vaiffeau dans un autre, où vous mettrez diffoudre une livre de falpêtre par chaque arpent que vous voudrez enblaver. Quand le nitre fera fondu, on y mettra tremper le grain de femence, jufqu'à ce qu'il foit bien enflé, ce qui va à environ vingt-quatre heures; enfuite vous le tirerez & le femerez un peu humide fi c'eft en temps de féchereffe; mais fi la terre eft humide, il faut avant que de femer le grain le faire un peu fécher fur des draps dans un grenier, après l'avoir mis d'abord en monceau, pour qu'il s'échauffe & gonfle davantage: on le féme comme à l'ordinaire, mais avec plus de ménage, parce qu'il en faut beaucoup moins pour charger les terres; c'eft pourquoi il faut y ajoûter de la paille hachée afin de pouvoir femer à pleine main fans fe tromper: ceux qui font proche de la mer n'auront qu'à y mettre un tiers de fable de mer, qui portera la multiplication beaucoup plus loin, par le nouveau fel qu'il apportera. Quand le bled eft ainfi préparé, il n'en faut que la moitié ou les deux tiers de ce qu'on a coûtume de femer par arpent; il fuffit même d'avoir labouré une fois la terre fans l'avoir fumée, & quelque maigre que foit le champ, on peut compter fur une riche moiffon, & elle devancera de quelques femaines la moiffon ordinaire.

Huitiéme Multiplication.

Il faut tremper le bled ou tout autre grain que l'on voudra femer, dans de l'huile de baléne durant vingt-quatre heures. Après l'avoir tiré de-là, on le faupoudre de chaux vive, où l'on a mis un peu de nitre en poudre: cela fait, on le laiffe fécher & on le féme fort clair.

Neuviéme Multiplication.

Sel commun préparé pour la Multiplication des grains.

On prend quatre livres de chaux pulverisé d'elle-même à l'air : on y ajoûte une livre de sel commun écrasé bien menu, & on arrose le tout d'eau de pluye ou de rosée. Cela fait on ramasse toute la matiere, on en fait des pelottes dures, qu'on met rougir au feu durant une heure ; on les laisse refroidir ; puis on s'en sert pour fumer le champ qu'on veut fertiliser.

Pour cela, on fait dissoudre ces pelottes dans de l'eau ordinaire, dans laquelle on met tremper les semences, jusqu'à ce qu'elles soient ramolies & gonflées, ce qui est une marque que le germe est dans l'action, & que la végétation en sera heureuse.

Vous pouvez aussi vous servir de cette eau pour en arroser les racines des végetaux que vous voudrez ranimer, soit herbes, plantes ou arbres ; ils feront des merveilles.

Dixiéme Multiplication.

On prend une livre de sel végetal qui est composé artistement, de fleurs de salpêtre & de nitre, qui est un salpêtre plus fin & plus pur que le salpêtre commun ; il n'y a guéres de Droguistes qui n'ayent de ce sel. Vous le ferez boüillir dans six pintes d'eau, avec deux livres de bon froment nouveau, jusqu'à ce que le froment commence à crever ; puis vous passerez cette composition dans un linge fin, clair, & vous ferez rendre au froment toute son humidité : vous en ferez infuser dans cette liqueur autant que vous voudrez, pendant vingt-quatre heures ; quand la terre sera bien façonnée vous y sémerez ce froment infusé, & ayant fait sécher le marc de la composition, vous le pulveriserez & le jetterez sur la terre : cette semaille vous rendra vingt fois plus que le bled semé à l'ordinaire ; mais aussi il ne faut pas faire la même chose deux années de suite dans la même terre, car cette préparation consume tellement la substance du fond, qu'il ne pourroit point porter s'il n'étoit pas bien fumé.

Onziéme Multiplication.

Prenez un boisseau de bled, mettez-le dans un grand chaudron, versez cinq sceaux d'eau dessus, faites boüillir cela sur le feu, jusqu'à ce que le bled soit crevé, & que l'eau soit impregnée de la substance du grain : on passe cette eau par un linge, & on donne aux volailles le bled lavé pour ne rien perdre.

Mettez trois livres de salpêtre dans une grande chaudiére, versez-y votre eau emblavée, ajoûtez-y quatre sceaux d'égoût de fumier, faites boüillir le tout, & le salpêtre se fondra.

Cela fait, prenez une grande cuve de bois, mettez-y la quantité de froment ou d'autre grain que vous voudrez semer ; alors versez votre liqueur qui doit être tiéde, & faites-la passer de quatre doigts au-dessus du grain, parce qu'il se gonflera bien-tôt : couvrez bien le tout, afin que la chaleur se conserve plus long-temps & mette les sels en mouvement ; laissez-là votre bled pendant vingt-quatre heures, afin qu'il se charge de ces sels de fécondité, qui dilateront les germes sans nombre que chaque grain contient, & dans le dévelo-

pement desquels consiste le grand méchanisme de la multiplication. Au bout de vingt-quatre heures, on tire le bled, on le fait sécher un peu à l'ombre & on le séme avec ménage, en y ajoûtant de la paille hachée, ou (ce qui vaut encore mieux) un tiers de sable de mer : l'eau qui est dans la cuve sert au même usage; elle est bonne jusqu'à ce qu'elle soit employée : outre cela une pinte de cette eau jettée au pied de chaque jeune arbre quand la séve monte, est un régal qui lui fait faire merveilles, & qui feroit aussi du bien aux vieux ; de même une vigne s'en réjoüit beaucoup, & elle rendroit le bienfait au centuple dans le tems des vendanges.

Douziéme Multiplication.

✝ Prenez cinq boisseaux de chaux vive fusée à l'air sans être mouillée, un boisseau de sel commun écrasé menu, & pareille quantité de cendres de farment ; mêlez le tout ensemble, & faites-en une pâte comme du mortier avec de l'eau dans laquelle on aura dissous une livre de salpêtre.

Cela fait, on met cette pâte en boules qu'on fait cuire au four les unes après les autres, & on les laisse rougir ; plus elles le sont, plus elles font d'effet.

Ces boules étant ainsi préparées on les pulvérise, on les mêle avec toutes les cendres qu'il y a ; on y ajoûte autant de fiente de vache, bœuf, cheval ou autres animaux domestiques ; on mêle toutes ces matieres ensemble, & étant pulverisées on en repand la cendre sur la terre qu'on veut ensemencer, & cela avant la semaille, & pour le mieux avant le dernier labour.

On peut faire beaucoup de cette excellente poudre dans un four à pain : en le faisant chauffer, il n'y a qu'à jetter la pâte ci-dessus, à pleine pelle sur le bois, tandis qu'il brûle, puis remettre d'autre bois par-dessus & le faire brûler. On ne peut pas trop mettre de cette matiere ni trop faire de feu. Cela fait, on tire les cendres & on les employe avec les fientes, comme on l'a dit. Quand il y auroit six vingt livres pesant de ces cendres mêlées, une livre de nitre ou de salpêtre fixé suffiroit ; ou bien on y mêle trois ou quatre pintes d'urine qui font le même effet. Si on peut avoir suffisamment d'urine pour faire toute la pâte, elle n'en vaudra que mieux ; si-non, mêlez-y de l'eau ordinaire ou du jus de fumier, qui sera encore meilleur. Si on peut avoir de l'eau de la mer, elle suppléra au lieu de sel, & tout sel y est bon quand il auroit servi. Si on séme dix boisseaux de bled, il en faut cinq de matieres préparées & autant de fiente.

Treiziéme Multiplication.

✝ Prenez dix boisseaux de bon bled, faites-le calciner jusqu'à ce que vous l'ayez réduit en une cendre grisâtre. Il faut tirer le sel de ces cendres, ce qui se fait par une lessive à l'ordinaire ; au lieu d'y employer de l'eau, si l'on avoit de la rosée de Mai ou de Septembre, l'opération en vaudroit incomparablement mieux : il faut dissoudre les sels des cendres dans de l'eau de pluye, si l'on n'a pas de rosée. Quand l'eau s'est chargée des sels dont les cendres étoient remplies, il la faut filtrer, & puis coaguler : on coagule en faisant évaporer l'humidité ; ensuite on trouve les sels qu'il faut garder précieusement.

Cela fait, prenez de toutes sortes de fumiers ; ceux de cheval, de poules, de pigeons, de mouton, sont les meilleurs : on les met dans un grand vaisseau de cuivre, où l'on verse une ou deux pintes d'eau-de-vie, de la rosée

le plus qu'il est possible, & quelques pintes de vin blanc; le tout à proportion de la multiplication que l'on veut faire : s'il n'y a pas assez de liqueur, il y faut ajoûter de l'eau de pluie : ensuite il faut laisser cela vingt-quatre heures sur un petit feu & remuer très-souvent : on filtre la liqueur & on la conserve pour l'usage suivant.

On prend de cette liqueur autant qu'il en faut pour tremper le bled quand on séme par arpent : on met dans la liqueur une once du sel de froment, dont on vient de parler, & une livre de nitre : quand les sels sont bien dissous, on étend son bled sur un drap, & durant neuf jours on l'arrose soir & matin de la liqueur en question. Le dixiéme jour on séme son bled un tiers moins dru qu'à l'ordinaire. Le succez paye la peine & dédommage amplement des frais.

Quatorziéme Multiplication.

Prenez un boisseau de chaux vive, éteignez-la doucement & peu-à-peu avec de l'eau de pluye, il en faut environ quarante pintes; quand la chaux est éteinte & bien délayée, il faut la faire boüillir avec les quarante pintes d'eau jusqu'à ce qu'elles soient réduites à vingt-cinq ou trente pintes, que l'on versera par inclination dans une tinette ou dans un cuvier, où on laissera tomber environ deux livres du lait de la chaux qui sera au fond de l'eau, ensorte que cette eau que vous garderez puisse blanchir en la remuant.

Ayez du salpêtre commun de la premiere ou deuxiéme cuite, il en faut quatre livres pour les trente pintes d'eau : fondez-le dans un vaisseau de fer; un peu après qu'il sera fondu, jettez dessus du charbon concassé, gros comme une féve; le charbon brûlera & le salpétre se fulminera : continuez jusqu'à ce que la fulmination cesse & que le charbon demeure stable sans fulminer : pour lors jettez-le dans une grande poële de fer ou dans une lechefrite; la matiére doit être verte; pilez-la promptement & la jettez dans de l'eau de chaux; ajoûtez-y quatre livres de fiente de vache fraiche, huit livres de crottes de brebis récentes, quatre livres de fiente de pigeons & de poules, & quatre pintes de jus de fumier : mêlez bien le tout ensemble & y mettez tremper quatre boisseaux de bled ou autres grains pendant douze heures, au bout desquelles vous retirerez le grain avec un écumoir & le mettrez sécher à l'air sans l'exposer au soleil; quand il sera sec remettez-le tremper pendant douze autres heures, vous pouvez même recommencer l'immersion une troisiéme fois. Après cela prenez quatre ou cinq boisseaux de terre commune criblée, mêlez-la avec vos quatre boisseaux de grain préparé, & semez le tout : ces quatre boisseaux feront autant que dix de semence ordinaire. Hersez aussi-tôt la terre pour la couvrir : on peut semer le grain sans y mêler de terre, mais en ce cas il faut le semer clair; on peut aussi retirer les fientes hors de l'eau quand elles y ont assez trempé, & en exprimer le suc dans l'eau avant que d'y mettre le grain. Si on y mettoit encore un demi-septier d'eau-de-vie pour chaque boisseau de bled, la multiplication n'en seroit que plus ample. Le grain ainsi préparé viendra à merveille sans mauvaise herbe, & il ne sera sujet ni à la nielle ni au broüillard; il n'y a que la grosse grêle qui le puisse gâter, & ce sera assez que la terre ait eu deux labours.

Quinziéme Multiplication.

Prenez quatre livres de bon salpêtre de houssage; pilez-le bien menu, faites

le fondre

le fondre dans une marmite de fer ; quand il sera en bonne fonte, fixez-le avec de la poudre de charbon, que vous jetterez dessus, pincée à pincée, jusqu'à ce qu'il ne s'enflâme plus ; alors il sera d'une couleur verdâtre & bleuâtre. Versez-le dans un mortier ou marmite de fer : quand il sera congelé & refroidi, il faudra le piler derechef, & y ajoûter deux autres livres de salpêtre, que vous pilerez comme le premier, & fixerez de même le tout ensemble avec le charbon pilé, à la difference que cette fois-ci vous jetterez le charbon à demi-cuillerée à la fois jusqu'à ce qu'il ne s'enflâme plus. Pour lors versez-le dans une autre marmitte, & quand il sera froid & congelé, pilez-le bien encore, & y ajoûtez quatre autres livres de nouveau salpêtre aussi pilé. Repilez & refixez le tout pour la troisiéme fois : puis pilez encore toute la masse, pour la mettre dans un pot de grez à la cave, où elle augmentera plutôt que de diminuer, selon le temps qu'elle y sera. En voici l'usage.

Mettez dans une cuve des crottes de moutons, de poules & de pigeons avec de la fiente de cheval & de vache, une hottée de chacune de toutes ces espéces, jettez-y douze ou quinze seaux d'eau de pluye : pour le plus court, prenez de l'égoût de fumier de ces animaux ; sur neuf pintes de cet égoût ou environ, mettez-y une livre de salpêtre fixé, avec deux ou trois livres de chaux vive deux ou trois poignées de bon son, & gros comme le poing de levain que vous délayerez dans cette liqueur : laissez fermenter tout cela sept à huit jours ; ayez seulement soin de le remuer deux ou trois fois le jour avec un bâton sec ; faites boüillir jusqu'à crever, deux litrons du grain que vous voulez semer, dans trois pintes de cette liqueur ; quand elles seront bien impregnées de la substance du grain, vous les coulerez dans un tamis ou dans un linge clair, & ensuite vous les remettrez avec les six pintes restantes des neuf d'où vous les aviez tirées, vous donnerez aux poules le grain crevé ; après cela vous ferez encore brûler & réduire en cendre deux litrons du même grain de sémence, & vous en jetterez les cendres & leur sel dans la liqueur ; ajoûtez-y si vous voulez une chopine d'eau-de-vie, de vin, de cidre ou de poiré ; j'en ait fait l'expérience sans eau-de-vie, & elle m'a très-bien réüssi : jettez dans vos neuf pintes de liqueur ainsi préparées, le grain que vous voulez semer, ensorte que la liqueur surnage le grain ; laissez-l'y durant vingt-quatre heures pendant lesquelles vous la remuërez trois ou quatre fois avec un bâton sec. Retirez-le après ce temps-là, faites le sécher à l'ombre sur un drap, puis mettez-le en tas & l'arrosez par-dessus de la même liqueur, pour qu'il enfle encore : ensuite mêlangez-le bien avec les deux tiers de terre passée par le crible, afin de le pouvoir semer plus clair : il réüssira en quelque terre que ce soit, quand elle n'auroit eu qu'un seul labour, pourvû qu'elle soit humide, & que le bled soit bien couvert ; de peur que les pigeons ne le mangent, car ils en sont friands. Plus le grain est avant en terre, mieux il prend racine, & plus il multiplie. Le temps couvert & les soirs & matins sont les temps propres à le semer, à cause de la fraicheur qui est entretenuë par la terre qu'on a mêlée avec le grain.

Au lieu de mêler les fientes & les crottes dans la lessive, comme nous l'avons d'abord dit ci-dessus, on peut les mettre ensemble dans un tonneau, les y laisser pourrir, & ensuite les presser & en tirer le jus pour le mêler avec la lessive préparée : vous en mettrez à proportion du grain, & vous le semerez moitié plus clair qu'à l'ordinaire, afin qu'il soit plutôt épais que trop clair. Il ne faut

pas ſemer le bled moüillé. De plus, il vaut mieux dans ces multiplications forcées, ſemer tard que de ſi bonne heure; lesgrains ſortent plutôtde terre & il en périt moins.

Vous éviterez la peine de piler le Salpêtre, qui eſt grande, en jettant de la leſſive deſſus, à proportion de ce qu'il y en a; il ſe fond par cet arroſement, & ne perd rien de ſa qualité.

Une demi-once d'alun par boiſſeau péſant vingt livres, empêche le bled de noircir, & fait arrêter la chaux ſur le grain.

Pour multiplier par ce même ſecret les melons & autres légumes; mettez la graine infuſer dans cette liqueur trois ou quatre heures dans un linge, & laiſſez-le ſécher à la cheminée; les grains qui crévent ſont les meilleurs, ſemez-les le même jour ou le lendemain.

Pour vignes & arbres. Il faut avoir brûlé les racines, branchages & feuillages de la même eſpece afin d'en tirer les ſels; vous en mettrez une once dans une pinte de la liqueur ci-deſſus, où il n'y aura eu que le ſalpêtre fixé avec la chaux, avec toutes ſortes de cornes, ſabots de chevaux ou de bœuf ou vieilles ſavattes rôties ſur le gril que l'on aura mis auparavant dans l'eau de fumier, afin de s'imbiber, & que l'on mettra à part à même fin, pour enſuite en mettre une ou deux aux pieds de chaque arbre dont on aura découvert la racine, & où on aura mis en même temps une chopine de la liqueur. Cela ſe fait au mois de Mars, quand la féve eſt prête à pouſſer.

Seiziéme Multiplication.

Prenez une livre de ſeize onces de ſalpêtre pour un boiſſeau de bled péſant vingt livres; fixez ce ſalpêtre, comme nous l'avons dit à l'article précedent; ajoûtez-y chopine d'eau-de-vie meſure de Paris, ou du moins un demi-ſeptier; mettez-y ſur dix pintes d'eau de leſſive deux livres & demi de chaux-vive ſans boüillir, il faut une livre de leſſive ſur une livre de grain pour le tremper, du levain & du ſon à proportion; c'eſt-à-dire, un quart de livre de levain par boiſſeau, & une bonne poignée de ſon auſſi par boiſſeau. Faites boüillir deux litrons ou deux livres de grains dans neuf à dix pintes d'eau, juſqu'à ce que le grain créve: faites encore brûler & réduire en cendres une pareille quantité du même grain & mêlez cette cendre avec la leſſive.

Semez par un temps couvert, le matin ou le ſoir, & recouvrez votre grain avant la chaleur du jour.

Dix-ſeptiéme Multiplication.

Si vous voulez ſemer du froment, faites boüillir & crever dans deux pintes de leſſive un litrón de froment; mêlez l'eau boüillie avec neuf pintes d'eau de la leſſive qui doit être faite avec fumiers de toutes ſortes de bêtes, avec de l'eau d'égoût principalement, & fumiers de brebis. Jettez dans cette leſſive une livre de ſalpêtre fixé, une once de ſel univerſel, un demi-ſeptier d'eau-de-vie & gros comme le poing de levain; battez le tout bien enſemble cinq ou ſix jours: faites tremper le grain vingt-quatre heures, puis le retirez, & étant encore un peu humide ſemez-le & le recouvrez auſſi-tôt avec la herſe.

Pour faire le ſel univerſel dont je viens de parler: prenez telle quantité & telles ſortes d'herbes qu'il vous plaira: les herbes chaudes ſont pourtant à pré-

ferer : brûlez-les & les réduifez en cendres ; prenez ces cendres, mettez-les dans une terrine, rempliffez-la d'eau chaude, & laiffez la terrine fur le feu une heure fans boüillir ; remuez toujours l'eau & les cendres ; enfuite laiffez repofer les matieres, puis paffez l'eau par le papier gris, & le fel fe trouvera dans le fond.

Il faut une once de ce fel fur neuf pintes d'eau.

Dix-huitiéme Multiplication.

✝ Pour femer deux cens foixante livres de grain, prenez falpêtre rafiné, fiente de pigeon, de vache, de chévre & de brebis, de tout cela chacun une livre : mettez en poudre le falpêtre, puis mêlez-le avec tout le refte dans de l'eau tiéde qui n'ait pas boüilli ; faites-les tremper jufqu'à ce que toutes les fientes ayent diffous leur fel, enfuite coulez cette mixtion dans quelque linge qui retiendra les groffes matieres : & dans cette eau philtrée mettez tremper votre bled de femence pendant fept ou huit heures, enfuite tirez-le & le mettez dans quelque coin de chambre ou grenier, où vous le remuërez avec une pelle de temps en temps, pendant fept ou huit heures ; femez-le enfuite, & la production fera de cent pour un.

Le falpêtre eft l'agent le plus fort de toute cette compofition ; tout le refte y fait bien moins que lui feul. On peut femer ainfi fes terres tous les ans fans les effriter ni les fatiguer, & le grain demeure incorruptible.

Dix-neuviéme Multiplication.

Prenez deux livres de bon falpêtre, & s'il fe peut de celui de houffage ; mettez-le dans une marmitte de fer que vous poferez fur un fourneau ou fur un trépied dans une cour, jardin ou grande cheminée, de peur du feu ; faites-en un gros fous cette marmitte, pour fondre le falpêtre ; & quand il fera fondu, vous y jetterez du charbon pilé, gros comme un gros bouton, enveloppé d'un morceau de papier (le plus pefant charbon eft le meilleur) il prendra feu & produira une fumée blanche qu'il faut laiffer paffer, en remuant toujours avec une cuillier ou une baguette de fer & y remettant du charbon de diftance en diftance, jufqu'à ce que le falpêtre ne brûle plus, & pour lors il fera fixé ; mais remuez toujours, pour empêcher qu'il ne s'attache à la marmitte, puis pilez-le promptement, il fera diminué de la moitié de fon poids.

Leffive. Mettez cette livre de falpêtre fixée dans huit jufqu'à douze pintes d'eau de pluie ou de l'égoût de fumier qui font les meilleures, au défaut defquelles vous prendrez de l'eau commune de riviére ; ajoûtez y une chopine d'eau-de-vie ; remuez le tout avec un gros bâton, & l'expofez huit jours au foleil ou dans un lieu chaud, en le remuant de temps en temps pendant les huit jours pour exciter la fermentation ; ajoûtez-y encore un peu de fon de froment, & gros comme un œuf de levain ; & remuez tout cela comme je l'ai dit, plufieurs fois par jour pendant la huitaine.

Ufage. Mettez du froment ou tel autre bled qu'il vous plaira dans cette leffive, elle doit furnager de deux doigts le grain que vous y laifferez tremper pendant vingt-quatre heures : Puis verfez la leffive par inclination ; faites égoûter votre grain & confervez bien votre leffive qui fervira jufqu'à la derniere goûte : faites fécher ce grain à l'ombre, & étant encore un peu hu-

mide, prenez deux ou trois fois autant de terre criblée à peu-près de la grosseur du grain, mêlez le tout ensemble & le semez à l'ordinaire.

Si l'on met deux ou trois fois autant de terre que de bled, ce n'est que pour le mieux semer, autrement il seroit trop épais & ne meuriroit pas ; de sorte qu'il est tout-à-fait nécessaire de faire ce mêlange, afin que votre labour ne soit point perdu.

Le bled ainsi préparé peut être semé en toutes sortes de terres, quelque ingrates qu'elles soient. Les bonnes sont pourtant toujours les meilleures, après le labour ordinaire & sans aucun fumier ; car ce bled porte avec lui son sel & son fumier, & chaque grain produira une touffe dont la moindre sera de trente jusqu'à soixante tuïaux, qui tous auront un épy beaucoup plus gros & plus long que les épys ordinaires ; de sorte que si un arpent semé à l'ordinaire rapporte huit septiers, en le sémant de la graine préparée comme dessus, il en rapportera cent ; & si l'on sémoit le champ plus fort que du tiers de bled quand il est préparé comme il est dit, on gâteroit tout, parce qu'il seroit trop fort, s'étoufferoit & ne meuriroit jamais.

On peut pourtant bien y mettre moitié de semence.

L'eau préparée, comme je viens de le dire, peut servir à toutes sortes de grains & légumes, en les faisant tremper plus ou moins de temps qu'il en faut à proportion de leur grosseur pour les pénétrer : on peut même en arroser le pied des arbres fruitiers & la vigne, si on en veut redoubler le fruit, sans appréhender de les gâter, & sans aucun fumier : cette eau les tiendra toujours frais & vigoureux, à cause que le sel & le nitre de l'eau les pénétre & les nourrit.

Les grains ainsi semez & les arbres ainsi arrosez de cette lessive, sont à l'épreuve de la sécheresse, de la brouë & de la nielle, il n'y a uniquement que la grêle qui les endommage ; & les tuyaux de bled sont une fois plus gros qu'à l'ordinaire. Les terres quelque maigres & sablonneuses qu'elles soient, rapporteront tous les ans, si on leur donne de la semence ainsi préparée. Les pigeons sont très-friands du grain qui en provient.

Vingtiéme Multiplication.

Prenez de l'eau de pluye, par exemple vingt livres ; faites-y dissoudre du sel mirable de nitre, une livre ; ou bien une livre du dissolvant fait de sel, de tartre & de nitre, ou du tartre & du nitre égale portion, fondus & foudroyez ensemble avec le charbon dans un pot de fer. Il faut mettre du charbon allumé de la grosseur d'une noisette ; quand il cesse de travailler, il en faut jetter une autre & continuer ainsi jusqu'à ce qu'il n'en demande plus. Dans cette eau avec ce dissolvant, faites infuser les semences que vous voudrez, jusqu'à ce qu'elles deviennent molles : évitez pourtant qu'elles ne ramollissent jusqu'à putréfaction. Tirez-les delà, laissez-les sécher pour les semer ; elles germeront bien plus promptement, les fruits en seront mieux nourris & plutôt mûrs, & on peut même confier de ces semences à des terres presque arides & incultes. On peut aussi se servir de cette eau pour tous les végétaux, soit arbres, fleurs ou plantes potageres ; elle donne la vie à des arbres presque morts.

Vingt-uniéme Multiplication.

Comme la multiplication dépend des sels, le grand point est d'amasser des

matieres qui en ayent beaucoup & qui coûtent peu : voici un procedé qui, quoique composé, sera très-pratiquable & très-fructifiant à la campagne.

1o. Il faut d'abord avoir trois poinçons qui soient défoncez par un bout : on y met presque tout ce qu'on peut rencontrer en son chemin ; sçavoir des os de toutes sortes d'animaux, plumes, peaux, rognures de cuirs, vieux gands, souliers, cornes, sabots de pied de cheval, & d'autres bêtes ; en un mot toutes les choses qui abondent en sels. On casse les os, on met le reste en pieces, on distribuë ces choses dans les trois poinçons : on met dans le premier tout ce qui se peut infuser promptement, c'est-à-dire, les choses les plus molles : dans le second, on met celles qui le sont moins : & dans le troisiéme, celles qui sont dures : puis on les remplit tous trois d'eau de pluie, si on en peut avoir ; l'eau de riviere est bonne, celle de marre, d'étang, &c. vont après.

On laisse infuser quatre jours ce qui est dans le premier poinçon, six jours ce qui est dans le second, & huit jours ce qui est dans le troisiéme.

Après ce temps, on sépare l'eau de ces matieres ; on les jette, & on garde l'eau soigneusement.

2o. D'un autre côté, il faut cueillir avec leurs fleurs & leurs grains toutes les plantes qui se trouvent le long des bois, dans la campagne, sur les collines, dans les vallées, dans les jardins, toutes les plantes enfin qui contiennent beaucoup de sels : on les brûle & on en fait des cendres ; de ces cendres on tire les sels par l'évaporation de l'humidité : les écorces de chêne où il y a beaucoup de sel sont très-bonnes, comme aussi le romarin, la lavande, la sauge, la bétoine, la menthe, le mille-pertuis, les soleils, &c. Dans l'évaporation les sels s'amassent par la cristallisation, & il est aisé de les recueillir : il faut les faire sécher pour les conserver.

3o. Il faut prendre autant de livres de salpêtre ou de nitre, que vous avez d'arpens de terre à semer, s'il s'agit de semer ; vous mettrez pour un arpent une livre de salpêtre dissoudre dans douze pintes d'eau de basse-cour ; quand le salpêtre sera bien fondu, on y jettera un peu de ces sels de plantes dont je viens de parler, à proportion de ce qu'on en aura. Alors cette liqueur s'appelle la *matiere universelle*, parce que le nitre est véritablement l'esprit universel du monde élémentaire : c'est pourquoi j'appellerai *eau préparée*, celle qui s'est faite dans les poinçons ; & *matiere universelle*, l'eau où il y a le nitre & les sels extraits des plantes.

Venant à l'*usage* de ces matieres, vous préparerez votre bled ou autre grain pour deux arpens à la fois, ou ce que vous pouvez faire semer en un jour ou deux.

Pour un arpent vous prendrez douze pintes de l'*eau préparée*, où l'on mêle aussi-tôt la *matiere universelle*, dans laquelle il doit y avoir une livre de nitre fondu. Il faut que le vaisseau où vous mettrez ces liqueurs soit assez grand pour contenir le bled que vous voulez semer : vous le répandez sur les liqueurs en le laissant tomber doucement, afin que vous puissiez mieux ôter avec une écumoire le bled qui nagera sur l'eau, parce qu'il n'est pas bon pour semer. Il faut que l'eau surnage de quatre doigts au-dessus du grain, & s'il n'y en avoit pas assez, il faut ajoûter de l'eau commune, de la meilleure que l'on ait ; celle de basse-cour conviendroit mieux. On laisse tremper

le bled durant douze heures, en le remuant de deux heures en deux heures: Au bout de ce temps si le grain n'enfle pas, il le faut laisser jusqu'à ce qu'il commence à grossir considérablement; alors on le retire, on le met dans un sac pour le laisser égoûter : il faut qu'il y reste quelques heures, afin qu'il fermente & qu'il s'échauffe. On ne doit pas perdre l'eau qui tombe, elle est bonne jusqu'à la derniere goûte pour toutes sortes de grains & de graines. On séme ce bled encore un peu humide : il en faut un tiers moins par arpent; on peut même à coup-sûr, n'en mettre que la moitié de ce qu'on a coûtume d'employer à l'ordinaire, & y mêler du sable de mer ou de la paille hachée bien menu, pour grossir le volume, afin que le Laboureur puisse sémer à l'ordinaire à pleine main. Il n'est point nécessaire de fumer la terre: mais en cas qu'on ait du fumier, il est bon de l'employer, la récolte n'en sera que plus forte.

Produit de ces multiplications, & comment on les applique aux Vignes, aux arbres-fruitiers ou autres, aux fleurs, aux légumes & même aux animaux.

L'effet de tous ces differens procedez, est d'ouvrir les conduits des germes contenus à l'infini dans la graine de toutes les plantes, & d'y attirer & animer la séve nécessaire pour mettre au jour tout ce qu'il y a de ressources naturelles. Ainsi il est aisé de conclure que cette multiplication peut également se faire sur les vignes, arbres, fleurs & légumes: voici comment il faut s'y prendre.

I. A l'égard des vignes & des arbres, pour les planter, on fait un trou à l'ordinaire; le plus étendu est le meilleur : on met au fond deux pouces de bonne terre; on y place la vigne ou l'arbre; puis à la racine on met de la liqueur de quelques-unes des multiplications marquées ci-dessus. La derniere est la plus générale & elle me paroît la plus sûre. Si on en met beaucoup, la plante végete, fleurit plutôt & fructifie plus abondamment. Ensuite l'on jette de la terre dessus, & de dix ans il ne faut y toucher. Point de labour, point de fumier, & il y aura du fruit dès la seconde année.

Si les vignes ou les arbres sont en place, l'on en découvre le pied à un pouce près des racines, & l'on y verse pareillement de la liqueur de la derniere multiplication. Cela fait on remet la terre sur les racines, sans parler d'y travailler de plus de dix ans. Il faut avoir soin d'arracher les méchantes herbes qui pourroient croître au pied, & se nourrir de ce qui n'est point destiné pour elles.

Les arbres qu'on alimente de la sorte, se renouvellent, deviennent forts, pleins de séve & de vigueur. Ils portent une abondance de fruits qui étonne & qu'on ne comprend pas; ces fruits sont de meilleur goût, beaucoup plus gros & plus beaux qu'à l'ordinaire: & ce qui est très-considerable, c'est que les mauvais temps leur font moins d'outrage.

Les vignes feront aussi des productions beaucoup plus belles, les fleurs seront plus nombreuses, plus grosses & d'une odeur plus forte & plus agréable, les plantes potageres seront pareillement d'un volume, d'un goût & d'un parfum extraordinaire, elles viendront toutes bien plus vîte & en plus grand nombre, si on les arrose des préparations ci-dessus.

De même les animaux ne feront que croître & embellir, si on moüille leur son ou si on trempe leur grain dans quelqu'une de ces préparations, principalement dans la liqueur de la derniere multiplication. Il y faut sans doute de la propreté, & cette liqueur doit être plus claire & plus nette, que pour la femaille où le limon même est utile. Je voudrois que l'on composât une liqueur exprès pour les animaux, bien filtrée, bien préparée, dont le nitre feroit la base, & dans laquelle on ne mettroit que des sels de plantes en fleur & en grain : il faut un peu laisser imaginer le reste à ceux qui aiment l'innocent ménage de la campagne. Je sçai par expérience qu'un cheval dans l'avoine duquel on a mis un peu de cette liqueur, est plus fort, plus gaillard & plus sain. Les Laboureurs & les Rouliers conserveroient par-là leurs chevaux, leurs bœufs & autres bestiaux dans toute leur vigueur, les vaches en donneroient bien plus de lait & les poules plus d'œufs, tout feroit vif & gaillard dans la Basse-cour.

Sans exagération on peut assurer que le revenu d'un bien de campagne augmentera considérablement par ces multiplications. Je suppose qu'on n'executera que fort imparfaitement ces differentes manieres de multiplier le bled, & que la multiplication n'ira pas comme certaines gens ont publié qu'elle peut aller ordinairement à deux cens cinquante épis sur une seule tige. Je n'en mets que vingt; bien des tiges en auront davantage ; au lieu que par la culture ordinaire, il y a peut-être quatre épys par tige ; ainsi en m'en tenant-la, voici un produit du quadruple : ensorte qu'une terre qui ne me donnoit en bled que mille francs, m'en donne cinq mille ; & celle qui m'en donnoit cinq mille m'en rapportera vingt-cinq : les vignes, les arbres, la ménagerie, tout augmentera à proportion.

Voici les autres avantages de ces multiplications. 1o. Jamais la terre ne se repose. 2o. Elle peut tous les ans porter du froment. 3o. Point de fumier, à moins que l'on en ait dont on ne sçache que faire : il ne gâte rien. 4o. Un seul labour suffit. 5o. On ne séme qu'à demi-semence, ou les deux tiers tout au plus. 6o. Il faut moins de chevaux ou de bœufs pour labourer. 7o. Le bled en résiste mieux aux pluyes fortes & aux gros vents, qui font ordinairement verser les bleds : les tuyaux sont plus forts & se relevent. 8o. Il est moins sujet à la Nielle & se défend mieux contre les broüillards qui gâtent les bleds quand ils sont prêts à meurir. 9o. Dans les bonnes terres les tiges font des rejettons & poussent de nouveaux tuyaux pour la seconde année. Sur ce pied-là, sans labourer ni semer, on auroit une seconde récolte. 10o. Ceux qui sçavent un peu les interêts du ménage de la campagne, ne craignent rien tant que les récoltes & les vendanges tardives, parce qu'elles sont sujettes à de grands inconveniens, & qu'ordinairement elles ne sont pas bonnes : par le moyen de nos multiplications, le bled & le raisin sont mûrs plus de quinze jours plutôt.

11. On ne fait point d'attention à la cause des maladies populaires, qui désolent quelquefois la ville & la campagne : elles viennent des bleds gâtez par les broüillards & par les mauvaises pluyes, qui surviennent quand les moissons commencent à meurir ; les vins verds y contribuent aussi. Les fiévres pourprées qui firent tant de mal en 1693. & 1694. venoient des

moiſſons gâtées, & des vins faits de raiſins qui n'avoient pas acquis une parfaite maturité. La multiplication par le nitre empêche que l'intempérie de la ſaiſon & les mauvaiſes vapeurs de l'air ne nuiſent aux bleds & aux vignes. Le nitre qui y domine, ne s'allie qu'avec le nitre même de l'air & empêche la corruption. Ce ſel tout divin entroit dans la compoſition dont les Egyptiens embaumoient les corps qu'ils vouloient mettre au-deſſus des atteintes de toutes pourritures; en quoi ils réüſſiſſoient parfaitement bien.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

Les Terres aux Champs.

LIVRE SECOND.

Les Vignes.

C'est ici la place du Traité des Vignes : mais l'abondance des matieres de ce premier tome qui sont toutes importantes & variées, nous ont obligé de renvoyer celle des Vignes au second tome, après le Jardinage, dont aussi-bien la Vigne fait souvent un des plus agréables ornemens.

LIVRE TROISIEME.

Les Eaux & Forests,

OU

Les Prez, Patures & Marais, les Etangs, les Bois & les Garennes.

CHAPITRE PREMIER.

Des Prez à Foin.

LEs Prez sont les meilleurs biens que l'on puisse avoir à la campagne, parce que sans dépense, sans soins & sans risque, ils rapportent d'eux-mêmes tous les ans des récoltes amples & assurées qui sont également d'un bon débit pour la vente, & d'un grand usage pour la nourriture des bestiaux dans lesquels consiste le plus grand revenu du ménage

des champs, parce que les beſtiaux empliſſent la bourſe & engraiſſent les terres de leur Maître. Auſſi les païs de pâturages ſont-ils toujours les plus abondans.

On diſtingue ordinairement deux ſortes de prez, les prez humides & les prez ſecs, c'eſt-à-dire, prez ſituez dans des lieux ou humides & arroſez, ou ſecs. Mais pour renfermer en un ſeul Chapitre tout ce qui eſt pâture ou herbe, je ne m'arrêterai point à cette diſtinction; & pour donner une idée plus nette de l'uſage & de la différence des prez, j'aime mieux les partager ſuivant les titres des trois Chapitres ſuivans.

1°. J'appelle, *Prairies* les prez à foin, c'eſt-à-dire, les terres qui ſans ſemaille produiſent d'elles-mêmes de l'herbe qu'on fauche une ou pluſieurs fois l'an; car il y a des prez qui donnent juſqu'à trois herbes par an.

2°. J'appelle *Pacages*, les pâturages humides dont on ne fauche point l'herbe, mais où l'on met les beſtiaux pour s'en nourrir; & je nomme ces pâturages *Pâtis*, quand ils ſont ſecs: cependant il faut avoüer que dans l'uſage on confond aſſez ſouvent ces différens mots, *Prez*, *Prairies*; *Pâturages*, *Pâtis*, *Pâtures*, *Pâcages & Herbages*.

3°. Je nomme *Prez cultivez*, ceux où l'on ſéme & dépoüille par culture reglée, des herbes particulieres, qui ſervent, ainſi que le foin ordinaire, à la nourriture des beſtiaux; comme treffle, ſain-foin, luzerne, &c. C'eſt de quoi nous parlerons ſéparément dans les trois premiers Chapitres de ce Livre: je reviens aux prez naturels.

Des diverſes ſortes de Prez à Foin.

1°. Les vrais prez-à-foin ſont ce qu'on appelle dans les vallées, *Prairies flotantes*; c'eſt-à-dire, celles que vous pouvez abreuver & couvrir à vôtre gré de l'eau que vous fournit le voiſinage de quelque fleuve, riviere ou grand étang. Les prez flotans donnent trois fois plus d'herbe que les prez terrains: & ils paſſent pour le meilleur & le plus sûr des differens biens de campagne; parce qu'ils rapportent tous les ans abondamment au moins une fois, & ne demandent d'autres ſoins ni dépenſe que l'entretien des foſſez & rigoles qui les arroſent. Il n'y a qu'à y lâcher l'eau ſur la fin de l'hyver, & enſuite de tems en tems, plus ou moins tard, plus ou moins long-temps, ſuivant le climat & les uſages du lieu: car chacun a droit à l'eau à ſon tour ſuivant ſon cours naturel & ſuivant le terrain; & l'uſage des eaux eſt commun, pourvû qu'on ne nuiſe à perſonne.

2°. Quand on n'a point de ces heureuſes ſituations qui ſont naturellement des prairies flotantes: tous les terrains gras, humides & pleins de ſucs ſont bons pour produire du foin. C'eſt pourquoi on peut faire des prez ſecs dans une plaine, ſur une pente de terres, ſous des avenuës, même ſur des côteaux, pourvû que le terroir en ſoit bon, & qu'il ne ſoit pas bien éloigné de quelque ruiſſeau, étang ou riviere, ou que du moins il ſoit un peu humide au fond; enſorte qu'en y faiſant une foſſe médiocrement profonde, on y trouve de l'eau, car l'humidité eſt la nourrice du foin.

3°. Au défaut de ces terres graſſes & ſucculentes propres à faire des *Prez-Terrains* ou prez ſecs, on en fait d'humides dans toutes ſortes de terres, fortes, légeres ou maigres, pourvû qu'on y ait la commodité d'un ruiſſeau

pour les abreuver & qu'elles soient un peu en pente douce & quasi imperceptible, afin que l'eau des arrosemens, des pluyes & des inondations imbibe tout le pré, & s'écoule ensuite doucement sans le noyer par un trop long séjour.

Les prez qui reçoivent la chûte ou qui sont trop voisins des fleuves, des ravines, des étangs, des lacs & autres grandes pieces d'eau, en sont souvent très-incommodez, à cause des gravois & des inondations qu'elles y portent; il n'y vient que du foin grossier & plein d'herbes rudes, larges & peu agréables aux bestiaux. Le foin des prez humides n'est pas même pour l'ordinaire si bon ni si délicat que celui des prez secs; mais aussi il y vient en plus grande abondance. L'herbe qui vient aux bords des étangs & des rivieres, est encore moins bonne, on ne la donne guéres qu'en littiere aux vaches. Les roseaux & les joncs ne valent rien non-plus; à moins que ce ne soit des joncs venus de semence, & cultivez dans de bonnes terres, comme on le fait quelquefois, & non pas des joncs de marais: ceux-ci ne sont bons ainsi que les roseaux, que pour couvrir ou pour faire des paillassons, des corbeilles, empailler des chaises, & pour autres petits ouvrages.

Le foin *salé*, c'est-à-dire, celui qui se recueille dans les prairies où le flux de la mer monte, est plus fort que le foin ordinaire, & il a un goût salin & nitreux qui plaît fort à tous les bestiaux: il ne vaut pourtant rien aux chevaux, il les rend poussifs; mais il est excellent pour les vaches & moutons: & c'est de ces prez salez que viennent les bons gigots que les Normands appellent aussi *Prez-salez*; parce que ces bestiaux y paissent l'herbe salée: il ne faut à tous les autres que des prez d'eau-douce.

Les prez bas manquent bien moins que les prez hauts, & ils produisent de bon foin quand l'année est séche; les prez hauts au contraire ne font bien que quand elle est humide: ainsi il faut tâcher d'en avoir en différentes situations, afin d'être assuré d'une bonne dépoüille, quelque temps qu'il fasse. L'herbe des prez hauts est plus fine & plus estimée que celle des prez bas.

Pour entretenir un pré en bon état, il n'y a qu'à faire, 1°. Tout autour & en traverses des rigoles plus grandes les unes que les autres pour l'arrosement & l'écoulement des eaux. 2°. Une bonne digue du côté d'où peuvent venir les ravines, cruës d'eaux & autres inondations qui engraveroient & enroüilleroient les prez. 3°. Rafraichir avec soin les fossez, les rigoles & les digues. 4°. Renouveller le pré en y jettant de la semence quand il commence à dégenerer, comme nous le dirons ci-après.

Comment on convertit une Terre en Pré.

Quand on veut faire un pré, il faut d'abord en choisir le fond, suivant ce que nous venons de dire; gras & fort, si c'est un pré sec; ou humide & bien exposé pour les arrosemens, si c'est un pré bas: les terres fortes, voisines de quelque riviere, & celles où l'on trouve de l'eau, pour peu qu'on les creuse, sont excellentes en prez, & ne sont bonnes qu'à cet usage: le bled y vient trop dru & ne donne ordinairement que de la paille; encore y dégénere-t'il souvent.

Le fond étant choisi, il faut lui donner de fréquents & profonds labours, sans se lasser & s'impatienter ; parce que pour réüssir, il faut compter que pendant quinze ou seize mois on ne fera guéres autre chose que de remuer la terre : on ne doit même y mettre la charuë que dans un temps fort propre à ameublir le sol ; c'est à quoi il faut s'appliquer, afin que l'herbe que l'on y sémera, y croisse & multiplie aisément.

Ordinairement le premier labour d'une terre qu'on veut mettre en pré, se fait au printemps, & on la laisse en gueret : on peut lui donner un second labour quelque mois après, quand on voit que les mauvaises herbes commencent à repousser : en automne on lui donne un ou deux nouveaux labours ; au mois de Février suivant, on y charie le fumier le plus nouveau & le plus gras que l'on puisse avoir ; ceux de vaches, de bœufs, chevaux, moutons & de pigeons sont les meilleurs ; on répand aussi-tôt ce fumier sur le pré, & en même temps on donne à la terre le dernier labour qui sert à la mettre à uni & à conserver toute la force du fumier qu'on enterre.

Avant de labourer la terre qu'on veût mettre en herbes, il y a des gens qui font lever au mois d'Avril tout le gazon du pré par mottes ; font des fourneaux sur le pré même, & y réduisent tout ce gazon en cendres qu'ils sément sur le champ, ensuite y labourent & sément la graine de foin : il n'y a rien de meilleur au pré que le sel de ces cendres.

Quand la terre est bien fumée, bien meuble & bien applanie, on y séme le plutôt qu'on peut la graine de foin, qui doit être choisie fort fine, de l'année, bien vannée & nette de toutes ordures, dont elle est ordinairement chargée, & la plus mûre qu'on puisse avoir ; on y mêle moitié d'avoine. Ce grain y vient fort bien & indemnise dès cette premiere année de la dépense qu'on a faite pour mettre la terre en pré.

Si le mois de Février est encore trop froid ou trop mou pour labourer ou pour semer, on attend que la terre soit plus maniable ; il y a même des gens qui n'ensemencent les prez que deux mois après les avoir fumez ; & en ce cas ils y donnent un labour de plus, ce qui ne peut y faire que du bien ; mais j'aimerois toujours mieux ne fumer la terre que quelques jours avant la semaille, afin que le fumier ait plus de force pour multiplier la semence & fertiliser cette terre neuve & humide.

On séme le foin comme le bled, à plain-champ & à pas de Semeur ; & on jette la semence fort épaisse, de la longueur qu'auroit un bon sillon : mais comme il n'y a point de sillon dans la terre préparée en pré, & comme la graine étant fort fine, on pourroit se tromper, soit en ne sémant pas ce qui seroit à semer, ou en sémant encore ce qui le seroit déja ; on prend avec soi un bâton qui sert de piquet, pour marquer à peu près (quand on est au bout du champ) l'endroit jusqu'où on a semé, observant de planter le bâton plutôt dans ce qui est déja semé que dans ce qui ne l'est pas encore : on continuë ainsi jusqu'à ce qu'on ait chargé tout le champ. Cela fait, on couvre la semence, & on unit la terre en y passant la herse deux fois en long, & autant en large & en travers. S'il restoit quelque motte de terre entiere, il seroit bon de la casser pour rendre la superficie du pré plus unie : ce qu'on ne sçauroit faire avec trop de soins, parce que l'herbe y vient plus aisément & plus également, il n'y a pas de terrain perdu, & quand il est question

de faucher les foins, rien n'échappe à la faux de celui qui les coupe, & il ne trouve point de hauteurs qui caſſent & arrêtent ſa faux; c'eſt pourquoi il y a des païs où on ſe ſert d'un cylindre ou rouleau de bois pour applanir les terres qu'on met en prez.

Si ce nouveau pré eſt une terre forte, il eſt bon de l'arroſer quelque temps après la femaille, en cas que l'on ait des eaux en ſa diſpoſition; mais ſi c'eſt une terre légere, il ne faut l'arroſer que quand elle eſt aſſez condenſée, & l'herbe aſſez enracinée & aſſez forte, pour que l'eau n'entraîne point la terre & que l'herbe ne reſte pas déchauſſée.

Il eſt important d'enfermer les prez nouvellement enſemencez, de bonnes haies vives, ou du moins de larges foſſez, afin qu'il n'y aille ni gens ni beſtiaux toute la premiere année; car l'herbe eſt toujours trop foible & trop tendre pendant ce temps-là, pour pouvoir être ni pâturée ni foulée; il faut la laiſſer multiplier & fortifier une bonne fois pour toujours, & rien ne lui feroit tant de tort que la morſure & les pieds des beſtiaux: c'eſt à quoi il faut veiller, particuliérement quand les prez ſont proches des maiſons ou des chemins. Pour la deuxiéme année, comme le pré ſera alors garni & fort, on ne ſe mettra plus tant en peine d'empêcher les beſtiaux d'y entrer: il n'y a que les cochons qu'il n'y faut jamais laiſſer aller, en quelque temps & dans quelque pré que ce ſoit, parce qu'ils gâtent tout en foüillant la terre; il feroit bon auſſi de n'y laiſſer entrer le gros bétail que quand la terre eſt fort féche, parce que la corne de leurs pieds entre en terre, froiſſe les herbes & coupe les racines.

Il faut encore prendre garde à ne pas laiſſer paſſer de grandes chûtes d'eau ou de grands arroſemens dans les prairies nouvelles, de peur de les enroüiller ou d'en emporter la terre qui eſt encore meuble & légere, enſorte que l'herbe tendre & déchauſſée n'auroit plus de nourriture: on les en défend par des digues & des chauſſées de terre glaiſe, par des foſſez, des trous & des rigoles qui faignent, détournent & épuiſent les eaux bâtardes.

Il eſt bon auſſi de ſarcler les prez la premiere année, pour en ôter les herbes qui ne ſont pas bonnes en foin.

On fauche les prairies nouvelles dès la premiere année; quoiqu'on n'y dépoüille pas encore grand choſe, on en retire toujours bien ſa dépenſe, ſur-tout quand on y a mêlé de l'avoine. Il y en a qui au lieu d'avoine, y mettent un peu de treffle & de veſce: ce mêlange, loin de nuire à l'herbe du pré, la fait multiplier & rend le foin meilleur, & plus au goût des beſtiaux.

Le pré nouvellement enſemencé ayant été ainſi conduit la premiere année, & ayant été garanti de l'approche du bétail juſqu'après la fauchaiſon de la deuxiéme année, il eſt alors fort & garni, & il n'y a plus d'autres ſoins à y donner qu'aux vieux prez.

Des Prairies flotantes.

L'arroſement des prez flotans ſe fait par le ſecours d'une voie d'eau courante, qu'on tire de quelque riviere ou étang voiſin. La conduite d'eau doit aller en ſe rétréciſſant, pour mieux darder dans les prez: elle doit être autant exhauſſée que le ſol de la prairie, & plus s'il ſe peut; ou du moins

qu'elle soit au même niveau, pour que l'abreuvement soit plus aisé & plus ample. Il faut que la surface du pré soit égale & unie le plus qu'il se pourra; du moins qu'elle soit en douce pente, afin que l'eau des arrosemens couvre tout le pré en même temps, ou en passant des endroits les plus hauts dans les plus bas.

Sur le fossé principal qui s'appelle en quelques endroits fossé *menoir*, ou *porte-eau*, qui est le lit du courant de l'eau, il faut mettre d'espace en espace des batardeaux, des éclufes, des ventaires ou portes-en-coulisse, placées entre deux potilles & qu'on abaisse pour barrer le cours de l'eau & la faire monter & se répandre sur tout le pré, où elle se distribuera par les rigoles: elles doivent être, ainsi que leurs branches & soûbranches, arrangées de façon qu'elles ménagent l'eau & qu'elles la portent successivement dans toutes les parties du pré, en commençant par les plus élevées, afin que dans les temps du flotage toute la prairie soit inondée en même tems si le terrain en est de niveau, ou successivement & de proche en proche quand il est en pente.

Les digues, les fossez tant principaux que d'égoût, & les rigoles seront placez, ménagez, entretenus & curez avec soin chaque année avant le tems du flotage; pour que vous n'ayez à craindre ni plaintes des voisins qui souffriroient par le dérangement de vos eaux, ni perte de ces eaux mêmes qui doivent être amenées & employées entiérement pour votre pré.

Chaque païs a sa méthode & ses usages pour la distribution des eaux & pour le rigollement des prez. Ainsi il suffit de sçavoir que tout l'art du flotage des prairies consiste dans le bon emploi de l'eau: sur-tout quand on ne l'a point en plein, mais seulement par éclufe ou canaux, ou pendant certains jours ou heures fixes. Car de droit chacun doit joüir à son tour & sans fraude du cours de l'eau: & quoique l'usage de cet élement soit commun, on ne peut pas se servir de l'eau publique au préjudice de ses voisins.

Le bois qu'on employe à ces sortes d'ouvrages aquatiques, sont l'Aûne, le Hêtre tout verd & le Chêne; & c'est ordinairement sur la fin de l'hyver qu'on y travaille.

Comme ces prairies sont presque toujours d'une terre légere & veûle, il est bon d'avoir en réserve quelque fond solide d'où l'on puisse tirer la glaise & le gazon dont on y a souvent besoin pour entretenir les digues, batardeaux, fossez & rigoles, & pour regarnir les places vuides ou trop basses.

Le principal soin du flotage consiste à veiller pendant que les prairies sont enaüées, à ce que les batardeaux & les rigoles qui servent à la distribution de l'eau soient en bon état, de même que les lieux & piéces qui servent pour l'écoulement des eaux: car le trop long dépôt de l'eau, loin de faire du bien à la prairie, y fait des marécages; & cela vient souvent des prez qui sont au-dessous, d'où l'eau réfluë d'égoût: c'est à quoi il faut aussi faire attention.

J'obmets ici le reste de cette matiere; parce que l'inspection & les coûtumes des lieux, joints à l'exemple des voisins & à un peu d'intelligence, en apprendront beaucoup plus que le long détail qu'il faudroit en faire. Par exemple, il n'y a quelquefois que quelques perches de terre à acheter dans

le voiſinage d'une petite riviere ou d'un ruiſſeau, & quelque foſſé à ouvrir, pour en amener l'eau dans un pré-terrain, & en faire par ce moyen une prairie-flotante qui ſeroit d'un rapport bien plus conſidérable.

Quelles ſont les bonnes & les mauvaiſes herbes d'un Pré.

Il eſt bon qu'un habile Econome les connoiſſe, & la connoiſſance n'en eſt pas moins utile que curieuſe; parce que, 1°. S'il veut acheter un pré, en voyant les plantes qui y ſont, il ſçaura tout d'un coup s'il eſt fertile ou non, & s'il fait de bon foin. 2°. De même il ſçaura diſtinguer dans ſes prez les bonnes productions d'avec les mauvaiſes, qu'il faudra arracher à la main à coup de bêche, pour ne laiſſer multiplier que les bonnes, & il les fortifiera par un peu de fumier & de ſemence qui garniront bien vîte tout le terrain.

Les bonnes herbes des prez ſont *le petit Muguet* (*Gallium*) il fleurit en Juillet & en Août, caille le lait comme la préſure, & eſt bon contre la brûlure, le flux-de-ſang & la laſſitude: *le Veſceron, l'Avoine ſterile* (*Ægilops*) bonne pour prévenir les maux d'yeux: *la Manne*, particuliérement la petite, qui eſt preſque bonne à tout, pourquoi on l'appelle *Omni-Morbia*; elle fleurit en Juillet & Août: toutes les eſpéces de *Renoncules*, autrement dit, *Grenoüillettes*, ſoit *Pied-de-Lyon*, *Bazin*, *Pié-Pou* ou autres; elles fleuriſſent en Avril juſqu'en Juin, ſont bonnes pour les cors, poireaux & la gale: le *Satyrions* & les *Teſticules* de chien fleuriſſent en May & Juin: les *Hyacintes* ou *Vaciets*; le *Plantain*, pourvû qu'il n'y en ait pas beaucoup & qu'il ſoit petit; la *Paſtenade* ou *Carotte ſauvage* (*Daucus*) le *Carvy*; le *Panais ſauvage*, pourvû qu'il ne grandiſſe point trop; la *Germandrée*, qu'on appelle *Petit Cheſneau* à cauſe de ſon feuillage; la *Réponſe* qui fleurit de même que les précedentes plantes en Juin & Juillet: le *Creſſon* fleurit en Juillet & Août: le *Paſtel* ou *Gueſdes ſauvages* en May & Juin: la *Barbe de Bouc* qui fleurit jaune en May & Juin, ſes feuilles reſſemblent à celles du Saffran, & on en mange la racine l'hyver en ſalade: l'*Ozeille*, tant grande que petite pourvû qu'elle ne dom'ne pas; elle fleurit en Juin & Juillet: la *Langue de Cerf* qui a les feuilles comme l'Ozeille, & jette en Avril: la *Langue de Serpent* ou *Herbe ſans coûture*: les *Violettes*, tant celles de Mars que celles de Mer, autrement dites *Gans-Nôtre-Dame*, & fleuriſſent en Juillet & Août: la *petite Centaurée* fleurit dans tout l'Eté, & bonne contre les vers, la jauniſſe & les maladies de nerfs: les *Marguerittes* fleuriſſent en May; & les *Conſoudes* de toutes les eſpéces, ſoit conſoude roïale ou pied-d'aloüette, en Juin & Juillet, & ſont fort eſtimées pour les nuages des yeux & les inflammations: la *Conſyre*, grande ou moyenne, efficaces pour les bleſſures: l'*Ail* & le *Scordium*, pourvû qu'ils ne ſoient pas en grande quantité, parce qu'ils ont tous deux une odeur qui tient du véritable ail & du poireau, ils fleuriſſent en May, Juin & Juillet: le *Pouliot*, le *Serpolet*, la *Marjolaine*, l'*Origan*, le baume, autrement dit, *Menthe-Romaine*, & toutes les autres ſortes de Menthes qui toutes enſemble embaument les prez, pourvû qu'il n'y en ait pas trop: l'*Argentine* qui eſt extrêmement aſtringente, fleurit auſſi en Juin & Juillet: le *Pied-de-Lyon*, le *Fume-Terre* & l'*Eupatoire* ou *Aigremoine*, ſoit vrai ou bâtard; l'*Angelique*, la *Pimprenelle*, l'*Armoiſe* ou *Herbe-de-Saint Jean* bonne pour

les femmes ; la *Mille-Feuille* ou herbe à Charpentier, parce qu'elle eft bonne pour les coupures, fleurit en May & Août : la *Méliffe*, qui amande la terre & fait avoir beaucoup de lait aux vaches : le *Cytife* bon pour les chévres, & la *Vervaine* & le *Senneçon* pour les lapins ; les *Saligots* ou *Chataignes d'eau* en petite quantité ; les païfans en mangent le fruit verd & en font du pain ; le *Treffle d'eau* dont l'infufion fait mourir les puces : le *Mouron* mâle ou femelle qui fleurit en Eté ; le *Mélilot* de même ; le *Marbis*, autrement dit, perfil d'âne, en May, & il a l'odeur du Myrre, la feuille du fenoüil & les fleurs blanches & féparées. Les bons prez font ceux où dominent les baffinets, les gobelets, le treffle & les herbes fines.

Les mauvaifes herbes au contraire font le *Colchicon* ou *Mort-aux Chiens*, plante bulbeufe qui croît haut d'une palme, produit en automne des fleurs blanches d'abord, puis bleuës Turquin, enfuite une graine rougeâtre, a des feuilles femblables à celles de l'oignon, mais plus groffes. Cette plante, & particuliérement le lait de fa racine, quoique doux, tuë comme les Champignons ; le lait de vache en eft le contre-poifon ; on dit qu'étant mêlée avec du nitre, elle blanchit les cheveux noirs. La *Perficaire*, autrement dit, le *Curage*, tant grand que petit, fleurit en Juin ou Juillet ; on l'appelle encore *Hydropiper* ou *Poivre d'eau*, parce que fes feuilles quoique femblables à celles du pêcher (*Unde Perficaria dicitur*) ont de même que fes graines le goût du poivre, quoiqu'elles n'en ayent pas l'odeur ; elles font incifives & réfolutives, & l'herbe en Eté mife par terre, fait mourir les mouches & les puces. La *Ciguë* fleurit blanc en Juillet, périt & tuë par fa froidure, au contraire des herbes précédentes qui font pernicieufes par trop de chaleur ; le vin eft le contre-poifon de la Ciguë. Le *Dent-de-chien*, *Gramen* ou *Chien-dent*, qui n'eft pas moins contraire aux prez qu'aux bleds, parce qu'il fe multiplie beaucoup ; il fleurit en même temps que les bleds : le *Reveil-matin*, herbe qui croît moins dans les prez que dans les vignes & les bleds, & qui a force branches étenduës en rond, fous les feuilles defquelles eft une petite graine ronde, elle jette beaucoup de lait : le *Mille-pertuis*, plante fpécifique, rougeâtre, haute d'un pied, chargée de branches dont les feuilles font femblables à celles de la ciguë, toutes percées de petits trous ; fes fleurs viennent en Juillet & Août, font jaunes & rendent une liqueur rouge : ces deux dernieres plantes font trop chaudes & mal-faifantes aux beftiaux.

La *Douve* eft une herbe de marais, mortelle aux brebis & moutons ; quoiqu'ils en foient très-friands ; fi un troupeau de bêtes-à-laine pâture dans un pré où il y ait de la douve, cette herbe les engraiffe ou gonfle tout d'un coup, & tout le troupeau paroît plein & dodu, mais ce n'eft que d'eau ; & huit autres jours après tout le troupeau meurt de pourriture. Il croît auffi dans les prairies une autre forte d'herbe qu'on appelle auffi Douve, qui fait encore mourir le mouton quand il en mange ; parce qu'il ne la digére pas, & on la retrouve toute entiére dans fon ventre : c'eft une efpéce de renoncule qui leur caufe l'inflammation dans les entrailles.

La *Sanve*, *Rapiftrum*, foit qu'elle ait les feuilles découpées ou non, eft une efpéce de moutarde qui ne vaut par conféquent rien en foin ni en pâture. La *Laîche*, *Sparganium*, mêlée avec le foin, bleffe la langue des chevaux & infecte les prez.

La *Prêle*

La *Prêle* qui eft auffi une herbe qui croît dans les lieux aquatiques & dans les foffez, ne vaut encore rien en foin ; mais fes feuilles qui font fort rudes fervent aux Coûteliers, aux Doreurs, Tourneurs, Vernifleurs & à beaucoup d'autres ouvriers, pour polir le bois & autres matieres ; à écurer l'airain & la vaiffelle : il y en a même une efpéce que les païfans mangent en Carême. Cette plante jette des tiges creufes, noüées, rougeâtres & rudes au maniement, au-tour defquelles il y a force feuilles menuës & minces comme jonc : elle croît fort en hauteur, quand elle trouve des arbres pour s'y attacher ; & y étant entortillée, elle laiffe pendre une grande chevelure noire comme une queuë de cheval : fa racine eft dure comme du bois.

Les *Joncs* & les *Rofeaux* fe coupent par un beau temps, pour qu'ils puiffent fécher à demi fur le pré où on les laiffe pour cet effet pendant trois ou quatre jours ; puis on les garde pour couvrir des toîts, faire des paillaffons, des corbeilles, des balais, des nattes, &c.

On coupe & on fait fécher de même les *herbes groffieres*, pour en couvrir des chaumines ; mais ces herbes fe pourriffent & ne font plus bonnes qu'à donner en littiere aux vaches, quand elles ont eu de la pluie avant que d'être à demi-féchées.

Le *Creffon d'eau* fe mange en falade au vinaigre, ou fous la volaille rôtie ; il entre auffi dans la foupe maigre, & dans les boüillons rafraichiffans. Il faut en féparer avec foin la *Berle* (*Sium*) herbe amére & très-âcre, qui l'accompagne prefque toujours.

Il eft bon de faire la revûë de fes prez au mois de Septembre & de Février, pour en extirper celles de ces mauvaifes herbes qu'on y verra en trop grand nombre. Il n'y faut non-plus fouffrir aucune efpéce de chardons : le chardon-benit & le chardon-Notre-Dame n'y font pourtant pas grand mal, quand il n'y en a qu'un petit nombre fur le bord du pré.

Soins néceffaires aux Prez faits.

Quoique les prairies produifent d'elles-mêmes, cependant il y a des foins néceffaires pour y entretenir l'abondance, & fans lefquels on les verroit bien-tôt déperir : comme ces foins demandent plus d'attention que de peine, on n'eft point excufable quand on les néglige. Le tout fe réduit à les farcler, les épierrer, les arrofer, les fumer & les renouveller quand ils en ont befoin.

I. Le premier foin eft de les tenir bien clofes & bien farclées ; afin qu'il n'y vienne ni épines, ni buiffons, ni herbes qui ne valent rien en fourage. On arrache les unes avant l'hyver comme ronces, joncs, glayeuls, &c. les autres au printemps, comme chicorrée fauvage, ciguë, chardons & autres inutiles & nuifibles aux beftiaux. On détruit les chardons, en les arrachant après la pluie, ou en les coupant à fond avec la bêche ou la houlette aux mois de Février & de Septembre ; on détruit les touffes de joncs à force de les couper & recouper, fur-tout en pleine féve ; ou bien en les noyant d'eau vive qu'on y fait féjourner l'hyver pendant quinze jours autour de la plante pour la faire mourir.

Il faut encore avoir foin fur la fin de l'hyver d'éparpiller & applanir tou-

tes les taupiniéres, gazonner les endroits vuides ou foibles, & renforcer toutes les clairieres de terre & de semence.

On ne doit laisser dans le pré ni pierre, ni butte, ni vuide, ni aucune autre chose qui puisse empêcher que la superficie du pré ne soit égale & également garnie. C'est aussi pourquoi on ne souffre point d'arbres dans les vraies prairies, si ce n'est quelques arbres aquatiques, qu'on plante sur les bordées le long des ruisseaux : s'ils étoient dans le pré même, ils ne feroient qu'y nuire par l'ombre de leurs branches & par l'étenduë de leurs racines, qui tireroient la nourriture de l'herbe, & empêcheroient de fumer, de labourer & de renouveller le pré quand il en est besoin.

II. Un autre soin que les prez demandent est de leur donner les arrosemens qui leur conviennent suivant les saisons, suivant le temps & suivant leur tempéramment. L'hyver on suppose qu'ils sont toujours assez abreuvez soit par les pluies, les neiges, soit par l'enflure des riviéres & ruisseaux, ou par la chûte des eaux des montagnes. On est même souvent obligé de faire des digues, des fossez, des rigoles & des saignées pour en détourner ou en affoiblir le cours, & pour empêcher que les eaux sauvages & les grandes pluies ne dégradent le pré ou n'enroüillent l'herbe; ce qui est principalement à craindre pour les terres nouvellement mises en prairies. A l'égard des vieux prez on ne prend pas tant de peine pour en détourner ces eaux, d'autant qu'elles ne font souvent qu'y apporter l'abondance, parce qu'elles aménent avec elles la substance, la graisse & les sels des autres terres : Mais aussi il est quelquefois dangereux que les terres ou les sables qu'elles entraînent, n'étouffent l'herbe de votre pré par la croûte qui s'y forme. Quand le Pré est une fois assablé, si cela arrive, il n'y a point d'autre reméde que d'attendre que le hâle ait séché l'eau & les terres d'apport, on les gratte alors avec des rateaux à dents de fer, afin que l'herbe y revienne plutôt.

Quelquefois au contraire les prez ont besoin d'eau en hyver même; & en ce cas quand la saison n'en donne point, il faut que l'art vienne au secours, & on ne doit point leur épargner l'eau pendant les mois de Novembre, Décembre, Janvier & Février : il n'y a que les vieux prez sur lesquels il ne faut point faire courir l'eau quand il fait grand froid, parce qu'ils souffriroient trop des gelées & des glaces si l'eau venoit à manquer. Ce qui s'entend des prez garnis d'herbes fines : car pour ceux où les joncs & les autres herbes grossiéres dominent ; on les fait flotter dès l'hyver, pour que l'eau & la glace détruisent les mauvaises productions.

Le printemps & encore plus l'Eté, sont les saisons des arrosemens ; & en Eté on abreuve les prairies tous les huit jours, à moins qu'il ne survienne quelque pluie. On les abreuve par le moyen de quelqu'écluse ou batardeau fait de terre glaise, de pierres ou de planches qui coupent le cours de l'eau & la font par conséquent gonfler & refluer par les fossez & les rigoles qu'on doit avoir soin de bien entretenir dans toute la longueur, la largeur & les traverses du pré, afin que l'eau se répande par-tout : & quand on juge que le pré a assez bû, on leve l'écluse ou on rompt la digue pour que l'eau reprenne son cours.

Je suppose que dès avant la fin de l'hyver on aura eu le soin d'*habiller* le pré ; ce qui consiste à curer les fossez & rigolles, à garnir & gazonner les

digues, les fossez & clairieres, rétablir les éclufes & portes, & à mettre tout le pré en bonne nature de fauche : ceux qui different à faire ces fortes d'ouvrages dans le printemps, different en même temps à donner l'eau à leurs prairies, & par-là ils laiffent le temps aux mauvaifes herbes de fe fortifier & d'étouffer les herbes fines, ce qui ruine les prairies en peu d'années.

S'il y a quelque foffe ou eau dormante dans votre pré, ayez foin d'y faire des tranchées fuffifantes pour la faire écouler ; car le long féjour de l'eau & fa trop grande quantité y font autant de tort que la fécherefſe.

Il y a même certains prez qu'il ne faut guéres arrofer, ce font ceux où il y a beaucoup de treffle ; autrement cette herbe mourroit bien-vîte.

C'eft au printemps qu'on deffeche, à force de rigoles & de faignées, les prez trop fujets aux eaux.

Il y a auffi des moulins pour élever des eaux, vuider des batardeaux, fécher des marais, &c. par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on voit en Hollande & à Verfailles : mais il ne s'agit pas de cela pour notre Economie ; & c'eft à force de bras qu'il faut deffécher & fertilifer les endroits marécageux en faifant écouler les eaux par des rigoles, des faignées & des foffes ou trous éloignez des lieux d'où l'on veut détourner les eaux croupiffantes.

III. Il faut fumer les prez tous les trois ou quatre ans, & même plus fouvent, pour remplacer la graiffe & les fels que la végetation continuelle épuife. On juge qu'ils ont befoin d'amandement, quand leurs productions font languiffantes, & qu'il y croît d'autres herbes que celles qu'ils doivent naturellement porter.

C'eft toujours en Décembre, Janvier & Février qu'on les fume, afin que le fuc & les fels du fumier étant détrempez par les pluies, ils fe mêlent mieux avec la terre & agiffent avec vigueur dans le temps que la nature fe renouvelle. Il faut fumer plus abondamment & plus fouvent les vieux prez que les jeunes : & quand le terrain qu'on amande eft fur le penchant d'une colline ou beaucoup en pente, il faut mettre beaucoup de fumier dans le haut, un peu moins dans le milieu, & encore moins dans le bas, parce que les pluies y en apportent toujours affez d'au-deffus.

Nous avons dit que pour faire un pré nouveau, le fumier le plus neuf & le plus frais étoit le meilleur : c'eft tout le contraire pour les prez faits, il n'y faut que du fumier bien pourri ; car s'il fortoit récemment de deffous le bétail, comme on ne fait que le répandre fur le pré fans l'enterrer, il s'incorporeroit bien moins avec la terre, & toute fa chaleur fe diffiperoit en dehors, ou ne ferviroit qu'à brûler la tendre pointe des herbes ; & ce qui eft plus important, il n'auroit pas le tems de fe confommer, les Faucheurs le retrouveroient fous leurs faux & le mêleroient avec le foin, où il ne feroit que de très-mauvais effets, foit au grenier ou aux étables & aux beftiaux. C'eft pourquoi il n'y en faut mettre que de bien fin & bien pourri.

Le crottin de pigeons & de toutes fortes de volailles non aquatiques, y eft bon ; de même que le fumier de moutons, de bœufs, vaches, chevaux & mulets, pourvû qu'il foit bien confommé & repofé depuis long-temps. Les bouës des ruës & grands chemins, les cûrures de mare bien déchargées de toute leur humidité & mêlées avec d'autres fumiers, ou avec de la pou-

drette, y font merveilles; de même que les cendres de lessives, celles d'herbes ou de gazons brûlez, & les feuilles d'aulnes: c'est pourquoi bien des gens sont curieux d'entretenir beaucoup d'aulnes autour de leurs prairies. De bonne terre bien meuble & mêlée avec du fumier y fera plus de profit que le meilleur fumier des Etables: ou bien ramassez la bouë ou la poussiere des chemins les plus fréquentez, & des ruës; mêlez-la avec toutes les ordures de la maison & de la basse-cour, & avec toutes sortes de fientes & de fumiers; & quand tout ce mêlange aura été bien détrempé par les pluies & meuri par les gelées, répandez-le sur votre pré, il s'y incorporera, le penetrera & le fertilisera à souhait.

IV. Je ne voudrois jamais voir ni arbres ni aucunes bêtes dans les prez; ils ne sont destinez que pour rapporter du foin, & non pas pour être des plants, ni pour servir en pacage. On a des pâturages, des vergers & plusieurs autres endroits qu'on peut employer à son gré à ces differens usages, & je ne voudrois pas les confondre; ils en produisent beaucoup davantage quand ils sont tout un ou tout autre. Cependant on voit bien des païsans qui envoyent leurs bestiaux paître dans les prez; souvent même les troupes d'oyes & de poules-d'Indes y sont mêlez avec les chevaux & les ânes; & qui pis est on voit des Fermiers de Commanderies, Abbayes & autres usufruitiers loüer la seconde herbe de leurs prairies, pour y mettre des moutons, sans songer au tort que cela fait au pré & aux bestiaux mêmes: *au pré*, parce qu'il y a quantité de racines endommagées par le pied & par la dent du bétail, & beaucoup d'herbe enlevée, qui auroit bien mieux multiplié en foin; *aux bêtes*, parce que le duvet, la plume & la fiente de la volaille, principalement des oyes, fait mal aux bêtes cavalines & asines. On ne doit même jamais laisser les oyes, non-plus que les cochons, dans les prez; parce que ceux-ci en foüillent toute la terre, & la fiente des autres en brûle ou gâte toute l'herbe. Les moins scrupuleux ont toujours grand soin de ne laisser approcher aucune bête de leurs prez, depuis que l'herbe commence à y piquer, jusqu'à ce qu'elle soit fauchée & enlevée; & le regain aussi, quand le pré en produit.

Quant aux arbres, on n'en devroit mettre aucuns dans les prez que l'on veut bien ménager, sauf à faire ailleurs des plants aquatiques. Cependant on peut mettre une rangée de saules, aulnes ou autres le long des grands courans dans les endroits marécageux qui ne produisent que des herbes grossiéres qui ne sont pas bonnes en foin. Mais il faut avoir grand soin d'arracher les autres qui viennent en cepées dans les endroits chargez d'herbes bonnes en foin; car en peu de temps les cepées d'aulnes occuperoient la moitié de la prairie.

Au reste les prez ne craignent d'ailleurs que les taupes ou les torrens & les ravines qui les engravent & enroüillent l'herbe par leurs inondations. Nous avons enseigné ci-dessus les moyens de prévenir & d'affoiblir les eaux, ou d'en réparer le desordre. Quant aux taupes, il y a des gens qui leur font la chasse en même temps qu'ils arrosent leurs prez, ensorte qu'ils font d'une pierre deux coups: pour cela, quand il est besoin de les arroser, on le fait dès la pointe du jour, qui est le temps que les taupes travaillent; & comme elles craignent fort l'eau qui pénetre bien vîte les taupiniéres, elles montent sur terre pour l'éviter, & alors il est aisé de les prendre toutes vives. D'au-

tres sans lâcher d'eau, se mettent en sentinelle sur le pré dès la pointe du jour, près de l'endroit où les taupes ont foüi le plus fraichement : elles travaillent ordinairement quand le soleil se leve, & si-tôt qu'on voit remuer la terre, on y donne avec la bêche ou la houë un grand coup, de côté, pour enlever en même temps la terre & la taupe. On verra ci-après dans le Traité du Jardinage d'autres moïens pour les détruire.

V. Il se trouve souvent dans les prez des endroits foibles ou tout-à-fait dégarnis d'herbe ; soit parce qu'en le sémant il sera tombé peu de graine à cet endroit, soit parce qu'on en aura enlevé des arbres ou des pierres, ou que l'herbe en aura été ruinée par les taupes, par les inondations, par la sécheresse ou autrement. Il faut regarnir ces vuides par le secours des fumiers ; & s'ils ne suffisent pas, y labourer & semer de nouveau.

VI. Il faut avoir soin de renouveller les prez de la même maniere, quand on voit qu'ils s'affoiblissent, qu'ils languissent & rapportent peu de choses, soit parce qu'on les a négligé ou parce qu'ils vieillissent ; sur-tout quand la mousse y croît. Pour la détruire il faut répandre au mois de Décembre, de la cendre de lessive ou quelqu'autre puissant engrais, bien épais sur tout le pré ; il se ranimera, & la mousse périra si elle n'y est point inveterée : mais si elle a si fort pris le dessus, que l'amandement n'y fasse rien ; alors il faut ou changer le pré en novale, ou le façonner de nouveau pour le remettre en pré, de la même maniere que nous l'avons dit ci-dessus, d'une terre qu'on veut mettre en pré pour la premiere fois.

Nous parlerons ci-après du défrichement des prairies & des novalles. Mais si le pré est seulement desséché pour un temps, ou que l'on n'y veüille semer du grain que pendant quelques années pour le remettre ensuite en herbes ; alors on y met tout d'un coup du bled pendant les deux premieres des six ou sept années qu'on lui donne d'intervalle, & au bout de ce temps on le remet en pré ; & pourvû qu'on y apporte les soins nécessaires, il produira du foin mieux que jamais, le changement des productions n'aura servi qu'à le réveiller & à le ragaillardir.

Quand le pré devient stéril par vieillesse, ou parce qu'on l'a negligé, il faut y employer les mêmes remédes que nous venons de dire pour la mousse, c'est-à-dire, fumer le pré à force, pour le raviver : si les amandemens sont impuissans, il faut en brûler l'herbe & le gazon, le labourer & l'ensemencer de nouveau de graine d'herbe : sinon en changer l'usage & le mettre en terre labourable ; principalement quand ces prez sont secs, arides, encroûtez ou pleins de grosses & mauvaises herbes, ce qui sera expliqué plus amplement ci-dessous au titre du défrichement des prez : & si le terrain en est trop humide pour être labouré à grains, il faut l'employer en osiers, aûnes, saules & peupliers, qui sont tous plants de bon rapport.

Chevaux au verd.

Auprès des Villes & dans les lieux où il y a de la Cavalerie, on coupe souvent l'herbe des prez en verd dès le printemps, pour la vendre en détail, ou pour la donner aux chevaux qu'on met au verd pendant six semaines pour les rafraichir, après les avoir fait saigner auparavant. Il y a des Fermiers

qui prennent les chevaux d'une troupe entiére pour les nourrir ainsi dans leurs Ecuries, ordinairement à cinq fols par jour ; & l'appas des fumiers & de l'argent comptant que ces fortes de marchez leur procurent, les font faire quelquefois avec indifcrétion & peu de profit pour le Fermier & pour la troupe. Car fi l'hyver a été long & fi l'herbe eft fine & ne rend pas encore beaucoup, trente chevaux confommeront un arpent de pré par jour ; & le Fermier qui n'aura point affez d'herbe pour continuer la nourriture pendant fix femaines, fe tiendra quitte du marché auffi-tôt qu'il n'aura plus de prairie à couper ; ou fi on l'oblige à achever, il criera qu'il eft trompé & lezé, & il affamera les chevaux.

Pour éviter à tous les inconvéniens de ces fortes de marchez ; il faut de part & d'autre prévoir & écrire la durée de la nourriture, le nombre des chevaux & la quantité d'herbe qu'on donnera par jour ; ne commencer que quand les prez font en pleine herbe, afin que chaque coupe rende tout ce qu'elle peut ; & ne payer qu'à la fin des fix femaines, pour que le payfan ne faffe point la loi & que le Propriétaire puiffe fe vanger fur le prix du tort que lui font & de la sûreté que lui enlevent les Fermiers qui mangent ainfi fon bien en herbe, pour lui payer le prix des récoltes perçûës par les fruits anticipez fur les fuivantes. Cela ne doit être permis que quand on a trop de prairies & trop peu de débouchement pour fes foins.

Au refte il vaut mieux que les chevaux prennent le verd en paiffant dans les pâtures, que de le leur donner à couvert dans les Ecuries, comme nous le dirons au chapitre fuivant.

Récolte des Foins.

Quand l'herbe des prez eft en graine, qu'elle jaunit & ne profite plus, il eft temps de la faucher : ce qui arrive ordinairement dans le mois de Juin ; car la faifon eft prefque par-tout la premiere moiffon.

Il faut faire les foins de meilleure heure & le plus promptement que l'on peut, & toujours par un beau temps, de peur de la pluie qui gâteroit le foin. Il vaut mieux le faucher quand il eft encore un peu tendre & verdelet, que quand il eft trop mûr : car on en recueille davantage, il eft plus friand, plus agréable aux bêtes, il les engraiffe davantage, fait avoir plus de lait aux vaches & aux brebis ; & le regain, autrement dit la feconde herbe, en vient plutôt & plus abondamment ; parce que le pré a plus de temps, plus de force & plus de chaleur pour produire : au lieu que fi le foin eft trop mûr quand on le fauche, il aura perdu tout fon fuc & fa fubftance, & ne fera plus bon qu'à faire litiere, mais auffi s'il étoit ferré trop verd, il fe pourriroit.

Ceux qui font curieux de conferver le gibier fur leurs terres, avant de faucher leurs foins, font recherche des nids de perdrix qu'il peut y avoir ; deux hommes tenant chacun un bout d'une longue corde, la paffent fur l'herbe du pré, pour que le bruit & l'agitation faffe partir la perdrix qui pond ordinairement dans les prez, & qui couve prefque toujours pendant la fauchaifon des foins : on remarque ainfi où il y a des nids de perdrix, on met quelque branchage auprès, & en fauchant on laiffe autour de chaque nid une efpace de quelques enjambées fans le faucher, autrement la faux pourroit fendre en deux le nid & la perdrix qui y eft attachée, ou bien on


Recolte
des
Foins

l'obligeroit à abandonner ſon nid : au lieu qu'en le conſervant il ne faut qu'une ou deux compagnies de perdreaux pour peupler toute une terre, ſur-tout quand ils ne ſont point étrangers.

Pour rendre le foin bon & de bonne vente, il faut le façonner ainſi : lorſque l'herbe eſt fauchée, il faut la laiſſer ſécher un peu de temps ſur toute la ſurface du pré, & quand le deſſus eſt ſec, on le retourne de l'autre côté, avec des fauchets ou fourches de bois, en l'élevant un peu en l'air, afin de le faire ſécher tout-à-fait; ce que l'on réïtere pluſieurs fois s'il en eſt beſoin; c'eſt ce qu'on appelle *faner* le foin, & cela le ſéche & le façonne : quand on le ſerre tout verd, il fermente, s'échauffe & ſe pourrit.

Il faut ordinairement trois jours de beau temps pour la fauchaiſon entiere. Quand le foin eſt bien ſec, on le met en *Chaines*, c'eſt-à-dire, en grandes rangées ou ſillons qu'on appelle en quelques païs *Andains* : & enſuite en *Villottes*, ou comme diſent d'autres, en *Veüillottes*, qui ſont de petits tas fort près les uns des autres : & de ces petits tas on en fait les grands qu'on appelle *Meulons* ou *Meules*. On les dreſſe en forme de dôme, afin que la pluie, s'il en vient, puiſſe couler le long de la meule, ou n'en gâter en tout cas que la ſuperficie. Il faut faire les meules plus grandes, plus larges, plus hautes & plus rondes que l'on pourra, & les laiſſer quelque peu de tems ſans botteler; cela rafine le foin, qui s'échauffe, ſuë, évacuë ce qu'il peut avoir de mauvais, ſe reſſuie & ſe refroidit quand il eſt ainſi en maſſe. C'eſt pourquoi quoiqu'on l'ait quelquefois mis bien vîte à couvert de peur de quelqu'orage, cependant on ne doit jamais le ſerrer au grenier ou au fenil, qu'il n'ait été quelque temps en monceaux, pour qu'il y ſuë & ſe recuiſe auparavant. Cela ſert encore à le rendre plus ſouple & plus maniable; car il eſt quelquefois ſi ſec, que quand on le met des villottes en meule, il ſe briſe tout, pour peu qu'on le remuë, & on ne pourroit preſque pas le botteler ni le charier.

Quand le foin a été aſſez de temps en meule pour ſe rafiner, on le fait mettre en bottes ſur le pré, & on le charie à meſure, le plus promptement que l'on peut. Car quand le foin eſt moüillé, cela lui ôte la couleur, il diminuë beaucoup de bonté, il n'eſt point de garde, & il eſt à craindre qu'il ne s'échauffe ou ne pourriſſe au grenier : on met à part celui qui a été moüillé pour le conſommer au premier beſoin.

S'il ſurvient quelque pluie avant que le foin ſoit bottelé & enlevé, il faut le laiſſer ſécher, avant de le faire arriver au grenier ou au fenil : on appelle fenil les galeries & généralement tous les lieux deſtinez à ſerrer les foins. Si-tôt qu'on les y a mis; il eſt bon de les couvrir de paille bien ſéche & épaiſſe d'une braſſe, pour empêcher que le foin ne s'échauffe, ou ne ſe gâte par quelque humidité, mauvaiſe odeur d'étables, ou autrement; la paille attirant à elle tout le mauvais.

Le foin façonné & ſerré ſans pluie, peut ſe garder deux ans.

En le façonnant ſur le pré, il faut ſçavoir que celui qu'on veut garder pour la nourriture des chevaux ou des bœufs, doit être fort ſéché, afin qu'il ait plus de force, & ne leur donne point de tranchées : mais celui qu'on deſtine pour les vaches & les brebis, ne doit pas être bien ſec, elles le mangeront mieux & en feront plus abondantes en lait.

Quand on a les commoditez & les lieux propres, il y a une autre maniere de façonner le foin; lorſque le temps eſt sûr & que le foin eſt ſec, on le fait charier ſans le botteler, & on le met dans un lieu ſec & couvert, en l'entaſſant comme des gerbes de bled, pour le faire en bottes dans la ſuite à loiſir. Cette maniere n'eſt point à rejetter, parce qu'elle met le foin hors de hazard d'être moüillé & gâté: il eſt en sûreté & ne craint plus rien de l'inconſtance du temps, qui eſt quelquefois bien fâcheux.

Un bon arpent de pré peut rapporter trois cens bottes de foin, & le plus médiocre un cent; plus ou moins ſelon la force du botage: les prez-flotans produiſent le double au moins.

On donne pour le fauchage de chaque arpent de pré, depuis vingt ſols juſqu'à quarante: & du bottelage depuis douze ſols juſqu'à ſeize du cent de bottes: on donne quelquefois trente ſols du cent pour tout faire; ſçavoir, l'emmeulage, le bottelage & le chargeage: & d'autres fois on donne trente à quarante ſols l'arpent pour le fannage, emmeulage & chargeage ſeulement, ſans le bottelage.

Il y a des pays où on ne botelle & n'engrange pas le foin; ainſi il n'y faut ni greniers ni fenil pour le ſerrer, on le laiſſe dans les prez mêmes par groſſes meules qui ſont des eſpéces de fenils. Pour les dreſſer on plante d'abord avant en terre une groſſe perche la plus haute qu'on peut avoir; on emmeule le foin en rond tout autour, on dreſſe la meule fort large & on l'éleve en dôme juſqu'à un pied près du haut de la perche: le bout qui en ſort audeſſus du foin, ſert à y attacher des cordes qui ſoutiennent des pierres très-péſantes, & qui environnent toute la meule & la preſſent continuellement, enſorte que le foin s'affaiſant & s'entaſſant de lui-même, il eſt ſoûtenu par la perche & les cordes contre les vents & les orages, & il devient impénétrable à l'eau; elle ne pourroit pénétrer tout au plus que trois ou quatre doigts de la ſuperficie de la meule, & le reſte ſe conſerve pendant toute l'année, auſſi net & auſſi bon que dans les meilleurs greniers. On fait ces meules les plus larges & les plus hautes que l'on peut; & on en fait pluſieurs à proportion de la quantité de foin que l'on dépoüille. On entame toujours cette eſpéce de fenil par le bas, du côté où la pluye donne le moins, on en tire le foin avec un crochet, & la meule diminuë ainſi à proportion de ce qu'on tire. Il eſt aiſé de concevoir qu'il faut placer ces meules ſur les hauteurs ou autres endroits les moins expoſez à l'eau courante ou ſéjournante, afin qu'il n'y ait au plus que quelques doigts du bas de la meule qui ſe reſſente de l'humidité. Ces fenils artificiels ſont bons ſur-tout dans les climats où il ne pleut guéres.

Les entrepreneurs de fourages font de ces meules de foin de quatre à cinq cens milliers de bottes; on y met des cheminées d'oſier pour leur donner de l'air: il faut même éventer & remuer le foin de temps en temps, & n'y pas épargner les journaliers, de peur que le feu ne prenne au centre de la meule; ſur-tout quand le foin n'a pas été bien fanné, ou qu'il a été coupé avant ſa maturité.

Des Regains.

On appelle *Regain* la deuxiéme herbe qui revient dans la plûpart des prez, quelques

quelques mois après qu'on les a fauchez : ces ſortes de prez qui donnent deux herbes s'appellent *Guimaux* ou *Gagneaux* dans le Poitou ; & dans le Nivernois & la plûpart du Berry la ſeconde herbe s'appelle *Revivre.* Il y a même des prairies dont le fond eſt ſi bon & la ſituation ſi avantageuſe pour les arroſemens, qu'on y fauche l'herbe juſqu'à trois fois par an : ce ſont les prez qui flottent à diſcretion, & quand on veut ; ou ceux dans leſquels le flux de la mer fait gonfler l'eau deux fois par jour. Hors ces deux cas les regains ne ſont bons & abondans, que quand l'Eté a été pluvieux ; & ce n'eſt que par le ſecours des pluies qu'on peut eſperer une deuxiéme récolte dans les prairies ſéches : car pour les humides, ſur-tout pour celles où le voiſinage de quelque ruiſſeau ou autres pieces d'eau, donne tous les arroſemens que l'on veut, il n'y a qu'à lâcher l'eau dans les prez, auſſi-tôt que le premier foin en eſt enlevé, & continuer les arroſemens de huitaine en huitaine, & plus ſouvent ſuivant que le pré eſt alteré.

L'abondance du regain, ainſi que celle du premier foin, dépend beaucoup des ſoins qu'on ſe donne pour fertiliſer les prez ; on doit ſur-tout empêcher les beſtiaux d'y entrer tant qu'il y a de l'herbe à eſperer.

On fauche ordinairement les regains à la mi-Septembre ; & ce ſecond fauchage eſt d'autant plus utile, qu'outre la nouvelle herbe, on enleve auſſi celle qui peut être échapée à la faux lors de la premiere fauchaiſon. Au ſurplus les façons des regains ſont les mêmes que celles du premier foin.

Auſſi-tôt que le regain ou autre derniere herbe d'un pré eſt recueillie, on a coutume d'y mener paître les beſtiaux pendant tout l'automne & l'hyver juſqu'au temps que l'herbe doit recommencer à pointer. La plûpart des Coûtumes donnent ce droit de vaine-pâture, & le donnent juſqu'au mois de Mars : il y en a même qui l'accordent dès que la premiere herbe eſt ou a dû être enlevée, & qui ne permettent d'y faire du regain qu'en certains cas & à certaines conditions, dans le détail deſquels il eſt inutile d'entrer, parce que chacun ſait ſa coûtume pour ces matieres uſuelles.

Quand on eſt le maitre de permettre ou défendre à ſon gré le pâturage de ſes prairies après qu'elles ſont entiérement dépoüillées ; les gens curieux & entendus dans l'agriculture, ne permettent pas qu'on y laiſſe les beſtiaux plus de huit ou quinze jours ; afin que ces animaux n'aïent que le temps de pâturer ce qui eſt échapé au faucheur, & le foin qui eſt reſté ſur le pré : ils prétendent qu'en ménageant ainſi leurs prez, ils en retirent en foins beaucoup plus qu'ils ne retireroient en pâturage, s'ils y laiſſoient aller les beſtiaux pendant tout l'automne & l'hyver.

Du deffrichement des Prez.

Quand les prez à foin n'en donnent plus beaucoup, on les met en ſimple pâture, du nombre de celles dont il va être parlé à l'article ſuivant ; ou bien on les réduit tout d'un coup en novale & on en fait une terre labourable, quand on en eſpere plus de profit en grain qu'en foin ou herbe ; ſoit parce que le pré eſt aride & ſec par negligence & par vieilleſſe, ou parce qu'il eſt encroûté & plein de groſſes & mauvaiſes herbes.

Pour changer un pré en novale, il n'y a qu'à le labourer ſouvent.

Ou bien, on enleve toute la ſuperficie du pré, en la coupant avec la bêche

par petits gazons larges d'un pied & demi, longs de trois pieds & épais de deux doigts ; on les laiſſe ſécher au ſoleil pendant huit à dix jours ſur le pré même : au bout de ce temps, d'eſpace en eſpace tels que d'environ onze toiſes en quarré, on y fait avec ces gazons ſéchez des fourneaux ronds chacun de deux braſſes de diamêtre en dedans, & de braſſe & demi en dehors. On les dreſſe autour de quelques faſcines de bois entremêlées de pailles qu'on a mis en travers, tant pour ſoûtenir les mottes que pour qu'elles cuiſent également. Quand les mottes ſont bien rangées & le fourneau conſtruit, on les bouche tout autour, afin que le fourneau ne s'évente point ; on y laiſſe ſeulement un petit trou par le bas, pour y mettre le feu : il y dure quelquefois vingt-quatre heures, pendant leſquelles on a ſoin de l'attiſer avec des fourches pour l'entretenir, & de retourner les mottes qui ne paroiſſent pas aſſez brûlées. Quand elles le ſont bien toutes, on les laiſſe refroidir pendant ſix ou ſept jours : enſuite on en répand les cendres ſur tout le champ par un temps humide ; & on le laboure peu après. Ces fourneaux ſe font depuis le mois d'Avril juſqu'à la fin d'Août. Ces cendres de gazon font un amandement excellent pour toutes ſortes de grains ou de plantes. C'eſt pourquoy bien des gens répandent ces cendres ſur d'autres terres que ſur celles d'où les gazons ont été levez, pourvû que le fond d'au-deſſous de ces gazons ſoit bon : & en ce cas il n'y a qu'à façonner ce fond de terre neuve ; il fera toujours merveille au labour, quand il aura été bien ameubli & penetré des influences de l'air.

Les prez deffrichez rapportent toujours du grain ſix ou ſept ans de ſuite, ſouvent même ſans repos & ſans amandement, quand ils ſe trouvent de bon fond & qu'on les a enrichis d'abord des cendres de leurs gazons. Ces ſortes de novales ont preſque toujours trop de ſubſtance & de ſels, & trop de chaleur pour qu'on y mette ni mars ni froment les deux premieres années ; ce ne feroit que du fourage ſans grain : il faut y mettre du millet ou du lin, du chanvre, puis du ſeigle & enſuite du méteil ou du froment.

Quand la novale n'eſt pas ſi chargée de ſels & de ſubſtance, on y ſeme la premiere année de la veſce, du treffle ou des pois qui ne font qu'engraiſſer la terre : la deuxiéme année on y met des mars un peu plus forts, ou du ſeigle, puis du méteil & enfin du froment une année ou deux de ſuite, quand on voit que le fond le peut porter ; après cette tournée on conduit le pré deffriché par ſoles reglées comme les terres ordinaires.

Les prez dont le fond eſt gras & ſubſtanciel, ſont les meilleures novales : les prez maigres ou ceux dont la ſuperficie n'eſt qu'une pelouſe raſe, tels que ſont ordinairement les fonds argilleux ou pierreux, font des novales médiocres.

Limitation des Prez, des Regains & des Deffrichemens ou Novales.

Quoique chacun ſoit maître de ſon bien & puiſſe le faire valoir comme il lui plaît ; cependant l'équité & l'interêt publique mettent des bornes à l'exercice de cette proprieté : & à le bien prendre on ne peut uſer de ſon droit, qu'autant que l'uſage que le Propriétaire en fait, lui eſt utile ſans nuire aux voiſins ni au public.

Ainſi il n'eſt permis de planter des arbres de futaïe, de faire des forges,

des latrines, des vûës, qu'à certaine diſtance de l'heritage du voiſin. De même pluſieurs Coûtumes limitent l'étenduë & la ſituation de ce que chacun peut mettre en pré particulier, réſervé en tout temps pour ſon uſage; d'autres ne permettent de faire des prez en révivres qu'à certaines conditions difficiles: & cela en faveur du pâturage pour les beſtiaux de la communauté du lieu, ce qui intereſſe le public: la liberté des pâturages eſt de droit commun dans ces Coûtumes, & c'eſt un reſte de l'ancien droit naturel & primitif, ſelon lequel toutes choſes étoient communes, & chacun en pouvoit uſer à ſa volonté.

Les Coûtumes qui n'en parlent point, laiſſent par leur ſilence la liberté indefinie de faire des prez & des regains où l'on veut: ce qu'il faut pourtant entendre & faire avec moderation. Car 1°. Si votre pré fait partie d'un certain canton de prairies ouvertes de tout temps au pâturage commun après la premiere herbe, vous ne pouvez ni clore ce morceau de pré pour y avoir du regain, ni le convertir en novale par le labour, ſur-tout quand il eſt enclavé dans les prairies ouvertes au commun; parce que vous ne pouvez point pour votre utilité particuliere incommoder tout le public, ni le priver du droit qu'il a d'y faire paître ſes beſtiaux après la premiere herbe, par un uſage qui fait droit & loi par ſon ancienneté, & qui eſt un partage de la conceſſion primordiale du lieu, ou un reſte de l'ancien droit naturel. Mais dans les prez particuliers & ſéparez des autres ou contigus aux clos du propriétaire, il peut uſer de tout ſon droit dans les Coûtumes libres.

2°. On ne peut pas même toujours deffricher à ſa fantaiſie tout ce qu'on voudroit de prairies & de pacages: l'équité & les Ordonnances veulent qu'on en laiſſe dans chaque terroir la portion ſuffiſante propre & commode pour la nourriture & l'engrais des beſtiaux néceſſaires à l'agriculture & aux beſoins de l'homme, ſans l'appliquer à d'autres uſages: le droit privé qui en toutes autres circonſtances aſſure à chaque particulier la libre diſpoſition de ſon héritage, cede en cette occaſion au bien public & à l'utilité commune de la ſocieté. Il ne ſeroit donc pas permis au Propriétaire d'une prairie de la remettre en culture pour y ſemer des grains ou y planter des vignes, ſi ce changement faiſoit tort au public; & le Seigneur du lieu n'a point à cet égard plus de privilege que le dernier des habitans. Le ſeul cas où cela ſe pourroit faire, eſt lorſqu'un pré devient ſteril par antiquité ou autrement: alors il eſt permis de le labourer; mais à condition de le remettre en nature de pré, auſſi-tôt que l'herbe pourra y être aſſez abondante.

CHAPITRE II.

Des Pâturages, tant humides que ſecs.

On diviſe les Pâturages comme les Prez, en humides & en ſecs. Les Pâturages humides, c'eſt-à-dire, ceux dont le fond eſt naturellement abreuvé d'eau, ſont proprement les pâcages: les pâturages ſecs ſont connus ſous les noms de Pâtures, Pâtis & Herbages.

Toutes les pâtures humides ou ſeches ne doivent qu'aux ſoins de la Na-

ture l'herbe qu'elles rapportent ; & l'homme y contribuë peu. Ce font pourtant des biens eftimez qui ne coûtent point d'entretien. On doit en être jaloux, les défendre contre les beftiaux, les voifins & les paffans, & les ménager avec foin : d'autant qu'outre l'herbe qui fert au prompt engrais des beftiaux, outre la valeur intrinfeque du fond qu'on peut de temps en temps deffricher pour y femer de forts grains pendant quelques années, pour les remettre enfuite en pâturages ; on y met volontiers des plants de bien des efpeces differentes qui donnent beaucoup de douceurs pour la maifon, ne fut-ce qu'en perches en fagots & en tronçons.

On appelle communément païs gras ceux qui abondent principalement en pâcages, comme les païs de Bray & d'Ouche, la Baffe-Normandie, le Berry le Poitou, la Bretagne, &c. Ce font tous fonds naturellement gras & humides où l'eau fourd jufques deffus les côteaux. Les habitans n'y ont ordinairement que le tiers au plus de leur terrain en labour ; à peine y dépoüillent-ils le grain néceffaire pour les provifions de la Maifon : leur fort eft en pâtures, & les herbes font toute leur richeffe, de même que dans les grandes vallées. On y jette nombre de beftiaux maigres ; principalement des poulains, des chevaux, des bœufs & des vaches qu'ils y engraiffent & dont ils font deux ou trois levées ou ventes par an : & outre le produit de ces beftiaux en chair ou en fruits qui en viennent ; ils font un gros profit en volailles, lait, beurre & fromages. On y met les moutons en automne & en hyver.

Il y a en Lorraine beaucoup de ces fortes de ménages qu'on donne à ferme avec les troupeaux entiers ; & c'eft ce qu'ils appellent des *Mercareries*.

L'engrais n'y eft guéres en ufage que dans les montagnes de Vofges, où les beftiaux trouvent leur nourriture pendant huit mois de l'année, & ils font le principal commerce des habitans.

La rareté des fourages pendant l'hyver, eft ce qui embaraffe le plus dans nos païs gras. Ainfi le maître doit s'y appliquer, principalement à s'affurer de quoi fournir la nourriture & la littiere à fes beftiaux dans la morte-faifon, par des achats anticipez avec prudence ; ou, ce qui vaut mieux, fe le procurer foi-même fur fes terres, en y cultivant avec foin toutes les fortes de productions dont il eft parlé dans le Chapitre des Mars, dans celui des légumes & racines de plains-champs, dans celui-ci & dans le fuivant.

Le nombre des beftiaux qu'on met dans une pâture, dépend de la force & de la qualité de la pâture même. On y fait ordinairement trois levées, c'eft-à-dire, qu'on y renouvelle les beftiaux trois fois par an. Deux geniffes confomment autant de pâture qu'une vache ; cent vaches autant que foixante bœufs : & un cheval eft fouvent compté pour trois vaches. Une pâture de cent vaches rapporte communément au Propriétaire qui la loüe feize cens livres par an : & le profit eft triple quand on la charge de beftiaux pour fon propre compte ; il n'y a que l'avance à faire par foi ou par fes amis pour le premier achat des beftiaux ; le fond vous en rentre avec ufure deux & trois fois par an ; & en peu de temps vous êtes en état de fupporter fans peine une mortalité de beftiaux cafuelle & rare.

Les pâtures font ordinairement partagées en trois claffes, & on y fait paffer les beftiaux par gradation : on les met d'abord dégorger dans les moindres

pâturages, où ils se purgent & s'accoûtument au verd : ensuite on leur fait paître d'autres herbages plus forts, qui leur donnent plus de nourriture & de corps : & ce n'est qu'en dernier lieu qu'on les met dans les pâtures succulentes où ils prennent en peu de temps une graisse abondante & fine ; ils ne pourroient pas digérer cette nourriture si on la leur donnoit de prime-abord. Il faut avoir par-tout cette attention sur la différence des herbages, dont les unes sont plus propres à la nourriture & au lait, & les autres meilleures pour la graisse. Quant aux vaches, ce ne sont souvent que celles qui cessent d'être bonnes laitieres qu'on met à l'engrais, parce qu'elles rapportent davantage en laitages qu'en graisse.

Plus les bêtes qu'on met à l'herbe sont fortes & bien nourries, plutôt elles prennent graisse : & le profit consiste à les avoir grasses de bonne heure & en peu de temps.

On fait dans un coin de la pâture plusieurs étables pour héberger séparément chaque espece de bestiaux, avec quelques chaumines pour le logement du gardien & des pastres. Il est bon qu'il y ait dans la pâture quelque hangard ou quelque endroit garni de plant, afin que les bestiaux puissent s'y reposer à l'ombre pendant les grosses chaleurs qui fonderoient leur graisse.

L'herbe que les bestiaux prennent en paissant dans les pâcages, leur fait beaucoup plus de bien que celle qu'on leur donne à couvert dans les écuries ou dans les étables : celle-ci ne fait que les purger ; l'autre les rafraichit, les égaïe & les engraisse.

Les pâcages sont les biens qu'on loüe le mieux & le plus aisément, parce qu'il y a toujours assez de Bouchers, de Laboureurs & de païsans qui y mettent des bestiaux en pâture à loyer : mais il faut leur en fixer le nombre.

L'Economie permet de réserver en foin une partie de ses pâtures ; mais elle deffend de donner à loyer ni bouverie ni aucune partie de ses herbages, quand on peut avoir à soi assez de bestiaux pour les y mettre pour son profit personnel. Ceux qui en reçoivent à loyer, soit pour une herbe ou pour une demi-herbe, ordinairement ils en chargent trop leurs pâtures, ensorte qu'elles déperissent sans que les bestiaux y engraissent : à la difference du bon Econome qui tire à soi tout le profit en n'y mettant des bêtes que pour son compte, & en n'en mettant pas trop, afin qu'elles y prennent bien vîte chair & graisse & qu'il puisse toujours renouveller plusieurs fois chaque année.

Les bêtes jeunes & saines sont les meilleures pour le lait : on ne prend ordinairement pour l'engrais que celles qui sont plus âgées. Mais plus elles sont robustes, saines & bien nourries, plus elles sont susceptibles de graisse. La bonté du tempéramment & de la race est aussi à considérer : & toute l'habileté des bouvieres & des herbages consiste à connoître la difference des pâcages & des bestiaux, & à s'en pourvoir de bonne heure ; car le grand profit est d'avoir pour la boucherie des bêtes grasses dans la primeur ; elles sont communes sur la fin de l'Eté.

Les herbagers prétendent que quand on a laissé monter l'herbe d'une pâture en foin & qu'on le fauche, cela fait tort au plant de l'herbe ; & que si on la remet en pâture elle en est moins garnie les années suivantes : il faut selon eux plusieurs années pour bien rétablir la pâture, parce que la

fauchaiſon a tranché l'œil de la plante. Mais c'eſt une délicateſſe mal fondée & maligne, pour diſcréditer la pâture : la graine du foin aide à la regarnir ; & la faux fait moins de tort à l'herbe que la dent des beſtiaux, ſur-tout des moutons.

Comme les pâcages regnent ſouvent près des rivieres, il eſt aſſez ordinaire d'y voir une pêcherie pour l'aloſe, la truite, le ſaumon & autres poiſſons, ſur-tout de ceux qui remontent de la mer ; & d'y avoir droit de pêche. Tout cela ne coûte point ou peu de débours à faire valoir ; & on peut donner la pêche & la pêcherie à loyer ſéparément de la pâture ; mais autant que faire ſe peut, il vaut mieux loüer le tout au même homme, non-ſeulement pour éviter les noiſes & les tracaſſeries entre deux Fermiers voiſins, mais encore pour prévenir le tort que la négligence ou la malice du Fermier de la pêcherie à entretenir le courant & les digues de la riviere dans la morte-ſaiſon de la pêche, pourroit cauſer à la pâture en l'enſablant, en la noyant d'eau, ou en empêchant les écoulemens qui y ſeroient néceſſaires ou utiles pour le deſſéchement de la pâture.

On n'a point coûtume de ſemer les pâcages, quoiqu'on ſéme les prez-à-foin on laiſſe croître l'herbe des pâtures par le repos ; ou on la trouve toute venue & on joüit de ce que la nature a fait : l'uſage eſt ſeulement de les fortifier par le parcage des vaches & autres amandemens. Quand les greniers à foin ſont vuidez, il faut en ballayer toutes les pouſſiéres & les ſemer ſur les pâturages qu'on aura fumé au commencement du printemps.

On peut pourtant faire des pâturages de ſemence comme on fait des prez ; puiſque ce ſont les mêmes herbes, qui ne ſont plus belles & plus abondantes dans les prairies, que parce que les fonds en ſont meilleurs & plus conſervez.

C'eſt auſſi pourquoi il faut au reſte, afin que les pâcages ſoient bons, pratiquer ce qui a été dit des prairies ; épierrer & deſſécher le terrain, renforcer les clairiéres de terre & de graines, entretenir les hayes & les foſſez, & faire géneralement tout ce qui tend à conſerver & à ameliorer le fond : ſur-tout détruire exactement les chardons & les joncs, les taupes & les taupiniéres, entretenir le lit & les digues des eaux, principalement celles des ravines, afin qu'elles n'enſablent point la pâture & qu'elles ne ſervent qu'à rehauſſer les endroirs trop bas ; & enfin détourner les eaux & empêcher qu'elles ne ſéjournent ; parce que pour le moins, c'eſt toujours de l'herbe perduë.

Les vaches & les moutons ſont les bêtes de pâture qui détruiſent mieux les herbes groſſiéres & les rejettons de plants qui peuvent infecter une pâture ; parce que ces animaux broutent tout & raſent de plus près que les chevaux.

Quoiqu'il ſoit de l'Economie d'eſſarter les épines, bruyéres, ronces & traînaſſes, pour avoir un tapis bien garni de bonne herbe, cependant il y a des Laboureurs qui en laiſſent dans quelque mauvais canton, & ils ne les coupent que tous les deux ans, pour avoir de quoi garnir les hayes de clôture, ou pour les mettre au pied des arbres fruitiers, ce qui les tient frais & gaillards. Le plus sûr pour détruire les mauvais plants d'une pâture, eſt de les eſſarter juſques dans la racine ; ou de les couper pendant la lune d'Août,

quand ils font en féve, & les motter enfuite, pour étouffer ce qui pourroit refter de racines.

Les Paftres laborieux & affectionnez à leurs pâcages, épargnent à leurs maîtres, quand ils le veulent, la dépenfe & le détail de tous ces petits foins néceffaires pour bonifier la pâture : & ce n'eft qu'un jeu pour eux, parce que petit à petit la chofe fe trouve faite en gardant leurs beftiaux. Ce font des attentions aufquelles il eft à propos de les déterminer en intereffant leur humeur pareffeufe par quelque petit prefent.

Quand le fond de la pâture eft maigre & léger, l'herbe pouffera avec plus de vigueur, fi on y fait tranfporter de la neige en hyver : & je confeille à ceux qui ont des arbres plantez dans une terre légere & chaude, d'en faire ramaffer pour la mettre au pied de ces arbres, foit fruitiers ou autres ; on n'a qu'à fe fervir pour cela d'un petit tombreau à bras, avec lequel on met la neige par tas au pied des arbres : mais elle ne convient point dans les terres graffes & humides, parce qu'il y a déja affez d'humidité.

Il y a une méthode aifée & utile pour ménager les pâcages de façon que deux arpens fourniffent plus que trois, & donnent de l'herbe plus délicate : nous avons expliqué ce point d'Economie au Chapitre des vaches ; recours à ce que j'y ai dit tant à ce fujet, que fur la différence des herbes & fur celle des beftiaux pâturans.

Pour bien conferver les vraies pâtures, il n'y faut laiffer entrer en aucune faifon ni porcs, ni chévres, ni bêtes fauves, ni même aucuns oyfons ni cocqs d'Inde ; parce que ce font toutes bêtes mal-faifantes à cet égard : on n'en doit même permettre l'entrée aux beftiaux aufquels elles font deftinées que quand l'herbe a pris toute fa force.

Les pâtures que la mer baigne, font très-bonnes pour toutes les bêtes à lait & pour les beftiaux qu'on engraiffe pour la Boucherie : mais ces prez falez ne valent rien pour les chevaux, fur-tout pour les poulains par la raifon que j'en ai dit en parlant du haras.

Les pâcages font particuliérement pour les gros beftiaux ; on en fait les achats en Avril pour les jetter fur la fin de ce mois dans les pâtures. On n'en donne aux moutons & brebis que la derniere herbe, après que les chevaux, bœufs & vaches ont pâturé les premieres, c'eft-à-dire, vers la fainte Catherine. Les Côteaux font deftinez principalement pour la paiffon des Bêtes blanches : encore ne les y met-on fouvent qu'après que les Vaches y ont paffé.

On doit mettre féparément dans les pâcages chaque efpéce de beftiaux, fans mêler les bêtes chevalines avec les bêtes à cornes, ni celles-ci parmi les bêtes à laine. Il faut même donner aux poulains un herbage féparé des chevaux ; d'autant qu'il faut à ces jeunes bêtes une nourriture plus légere.

On donne aux bêtes chevalines les pâturages les moins bons, les moins fucculents ; parce qu'un cheval mange autant que trois vaches, & il digére fi peu qu'on voit fouvent les grains d'avoine tout entiers dans fes excrémens : au lieu que les animaux qui ruminent, comme le bœuf, la vache, la brebis & la chévre, à force de remâcher leur mangeaille qu'ils retirent du premier fac de l'eftomac, digérent plus parfaitement, mangent moins, engraiffent plutôt & donnent plus de lait que ceux qui ne ruminent point. Les

bêtes qui ruminent ont pour cette fonction trois ventricules ; les cerfs, les liévres, les chameaux & les écureüils sont aussi de ce nombre.

Il faut remarquer que les bestiaux à qui on a donné en sec bonne nourriture avant de les mettre au verd, y prennent chair & graisse fine bien mieux & plus vîte que ceux qui ont eu une nourriture languissante.

On doit aussi remarquer que les pâtures qui sont humides de leur propre fond fournissent plus d'herbe, elles se soûtiennent malgré les plus fortes chaleurs, & ce sont celles qu'on charge le plus en bestiaux : mais les nourritures y sont grossiéres ; & dans les Etez pluvieux les pâtures séches réüssissent mieux : les bestiaux qu'on met à l'engrais dans celles-ci, y acquiérent même toujours une chair & une graisse plus fine, sur-tout quand on n'y en met point trop.

Ailleurs que dans les païs gras ou abondans en pâturages, comme le fort de l'agriculture est en terres à grains, on y a seulement quelques vergers, clos, ouches ou courtils, de l'herbage desquels on nourrit le nombre de vaches nécessaires pour la provision de la maison ou pour le débit journalier des laitages quand on est près des villes : quelquefois même on met en herbes pour cet effet quelque portion des terres les plus proches de la maison ; ou bien on fait pâturer aux vaches la premiere herbe des côteaux qu'on laisse ensuite aux bêtes à laine. Mais en général on ne laisse en herbe que les terres usées ou peu propres à produire du grain.

Dans les païs de montagnes on appelle *Stablats*, les habitations que les païsans s'y font dans des étables où ils s'enferment pendant l'hyver avec leurs bestiaux sous la neige qui tombe sur leurs toits & qui les couvre de plusieurs piques de haut : ils n'en sortent qu'à la fin du printemps, quand les neiges sont fonduës.

Pour peu qu'une terre soit étenduë, on y a souvent tant de côteaux & tant d'orées de bois en pâtis, que le Propriétaire ni son Fermier ne peuvent pas les faire valoir tous par eux-mêmes : en ce cas ils donnent permission aux païsans des environs d'y mettre leurs bestiaux en pâture à garde faite, en payant tant par chaque bête, par exemple trois livres par vache & sept sols & demi par mouton pour chaque herbe. Je dis à garde-faite ; parce qu'il ne faut point souffrir qu'on méne ou laisse paître aucuns bestiaux séparez des troupeaux communs ; afin qu'on soit assuré par les Pastres du nombre des bêtes qui prennent la pâture, & que les bois, les grains & les plants voisins ne soient point exposez aux dégats que font presque toujours les bestiaux séparez.

Il se trouve souvent dans ces côteaux qu'on laisse en pâture des veines de terre qui ont du fond, & qui éprouvées par le labour, sont propres à tout ce qu'on veut ; on employe en plants ou en bois les lieux qui ne conviennent qu'à ces usages : ou bien on deffriche pour un certain temps les endroits les plus plats ou qui sont à portée des engrais ; dans d'autres on fait du sainfoin, du treffle ou quelqu'une des autres herbages dont le Chapitre suivant traitera. Car depuis environ vingt ans il y a peu de côteaux & de landes qu'on ne cultive ; parce que le peuple multiplié connoît mieux que jamais que les biens solides sont les fonds, l'industrie & le travail.

Je parlerai ailleurs des droits de pâturages dans les forêts, des vaines-pâtures & des communes.

CHAPI-

CHAPITRE III.

Des Prez de Culture.

OU

Du Treffle, du Sainfoin, de la Luzerne, de l'Esparcet, du Sennegré, du Jonc-Marin & du Citise.

TOus ces herbages sont autant d'especes différentes de foins qui viennent de semence qu'on cultive & qu'on fauche pour en nourrir les bestiaux en verd ou en sec.

Du Treffle, Trifolium.

Le Treffle est une herbe à trois feuilles qui croît naturellement dans les prez; c'en est une des meilleures plantes.

I. *Especes.* Il y en a de plusieurs espéces. Le grand treffle ou treffle commun des prez, a les feuilles rondes, rangées trois ensemble au bout d'un pied de long, & chacune ayant un angle blanchâtre tracé au milieu; sa fleur est blanche & vient ramassée dans une tête. Les Naturalistes disent qu'il prédit la tempête en hérissant ses feuilles. On l'appelle autrement *Triolet* & *Foignasse*; & *Trifolium Asphalite*, quand il sent le bitume.

Il y en a une autre espéce différente, en ce que ses feuilles sont longuettes & étroites, & ses fleurs tirant sur le rouge. Il s'en trouve une troisiéme espéce dont les feuilles sont rondes & petites & la fleur jaune. Les treffles fleurissent en May, Juin, Juillet & Août.

Il y a encore le *Trifolium acetosum*, qui est l'*alleluia*; & le treffle odorant, *Cytisus*, dont nous parlerons ailleurs. Il y a aussi un treffle à têtes hérissées qui vient de Montpellier; & le treffle de Blois qui a été découvert à Chambort par Gaston Duc d'Orleans.

II. *Culture.* On séme le treffle au mois de Mars dans des côteaux, dans des clos, bordures, avenuës & autres endroits qui resteroient inutiles pour ne pouvoir produire rien de meilleur, ou pour laisser reposer ceux qui ont trop porté de forts grains. On peut en sémant le treffle y mêler la moitié d'avoine, orge ou vesce qu'on dépoüille la premiere année, pendant que le treffle se fortifie en pied. Il vient très-abondant & fort dans les terrains gras, où on en séme souvent pour le donner aux bestiaux en verd dans le printemps; mais il ne réüssit point dans les endroits qui sont pierreux ou d'un sable trop léger.

On coupe le treffle deux fois l'an; & dans les bons terroirs après cette double récolte on y met encore les vaches paître. Le treffle dure quatre à cinq ans, & plus quand la terre est bonne. Il ne la fatigue point: & quand il commence à ne plus rapporter, on peut la remettre en labour pour la récolter en grains à l'ordinaire.

Les Flamands sément leur treffle ou travelle avec le bled avant l'hyver; la premiere année on le coupe avec le bled, ce qui fait un bon fourage:

la seconde année il repousse si fortement, qu'on en fait deux ou trois recoltes; & après la troisiéme coupe on le laisse encore pousser & on le fait paître aux bestiaux. Il faut prendre garde qu'ils n'en prennent trop : ils en mangent ordinairement pendant les mois de Juin, Juillet, Août & Septembre : & après ce temps on leur donne sec celui qu'on a conservé & qui provient ordinairement de la seconde ou troisiéme récolte.

On a éprouvé dans les vergers que le treffle ne fait pas de bien aux arbres fruitiers, non plus que le sainfoin.

Du Sainfoin, Onobrichis, *ou* Medica minor.

Le sainfoin s'appelle ainsi, parce que c'est le foin le plus sain, le plus appétissant, le plus nourrissant & le plus engraissant qu'on puisse donner aux bestiaux. On l'appelle aussi *Bourgogne*, parce qu'il en croît quantité jusques dans les chemins dans la Province de ce nom.

I. *Description.* Le sainfoin vient de semence, croît à la hauteur d'une coudée & jette plusieurs branches d'un pied de long, menuës, d'un rouge noirâtre, faites comme des joncs & garnies de feuilles oblongues, étroites, un peu larges vers leur extrémité, vertes en dessus, blanches & veluës en dessous, naissantes par paire sur une côte qui se termine par une seule feuille pointuë ainsi que les autres : elles ont ordinairement l'odeur de la rhuë, quand elles commencent à sortir; mais venant à croître, elles sentent assez souvent le bitume. Les fleurs de cette plante sont à papillon, disposées en épi, fort serrées sortant des aisselles des feuilles; ces feuilles sont légumineuses, d'une couleur blanche ou violette, quelquefois jaune & rouge, & soûtenuës chacune d'un calice velu, du milieu duquel s'éleve un pistile qui dans la suite devient une envelope qui couvre la graine; cette envelope est à crête quelquefois garnie de pointes, & la graine qu'elle enferme est faite en maniere de petit rein, grosse comme une lentille; & quand elle est verte, elle a bon goût.

Il y a une autre espéce de sainfoin qui ne differe de la précedente qu'en ce qu'elle est plus petite en toutes ses parties, excepté en ses gousses. Il y a aussi le sainfoin d'Espagne qui est couleur de feu ou blanc.

II. *Usages.* Les meilleurs prez sont ceux qui sont semez de treffle, de sainfoin & de luzerne : le sainfoin ragoûte, nourrit & engraisse fort le bétail vieux ou jeune, mais il l'échauffe un peu; il rend les vaches abondantes en lait, entretient les veaux & les agneaux en vigueur, & sa graine est très-propre à nourrir les poules, à les échauffer & les faire pondre souvent : on le fauche ordinairement trois fois par an, & il vient sans grande façon dans de très-médiocres terres : il dure huit, dix & douze années; & loin de fatiguer la terre, il a la vertu d'engraisser si bien un fond de peu de substance, que sans le secours d'aucun autre amandement, ce fonds produira des grains pendant trois ans de suite sans se reposer. Il y a des endroits où un arpent de sainfoin suffit pour nourrir trois chevaux pendant toute l'année.

III. *Culture.* Le sainfoin est deux ans à venir. Cependant on a bien plutôt mis une terre en sainfoin qu'en pré. Il ne faut que deux ou trois labours au sainfoin avant que de le sémer, & il vient & se plaît même sur les côteaux, sur les montagnes & dans les terroirs secs & pierreux, au contrai-

re des foins qui ne réüssissent que dans des lieux gras ou bas & humides.

Quand on veut mettre en sainfoin un côteau nouvellement deffriché, on y séme de la vésce la premiere année ; elle ameublit la terre & la prépare à mieux recevoir le sainfoin. Il faut laisser dix ans d'intervalle, avant que d'en resémer dans des endroits qui en ont déja porté.

On peut le sémer, ainsi que tous les autres foins, depuis la fin de Février jusqu'à la fin de Juin ; & depuis la mi-Août jusqu'à la mi-Octobre : mais ordinairement on le séme en Mars, après que le dernier labour de la terre a été fait à uni, qu'elle a été bien hersée ; & si l'on peut, après un peu de pluie. Le profit du sainfoin est si grand, qu'il y a des gens qui y employent leurs meilleures terres, & les labourent pendant un an entier, comme pour les prez, les hersent après chaque labour, & les fument bien, avant que de les sémer.

On connoît la bonne graine de sainfoin lorsqu'elle est sonnante à l'oreille : quelques-uns veulent que celle qui est enfermée dans ses capsules, est mieux nourrie & multiplie davantage que celle qui est à découvert.

Il ne faut que cinq livres de graine de sainfoin pour sémer un arpent de terre. Elle vaut depuis huit livres jusqu'à vingt livres le septier, selon les années.

Le tan est un engrais excellent pour le sainfoin : on achéte des mottes de Tanneur, & on les séme avec le sainfoin.

Il y a des païs où on le séme depuis la saint Barthelemi jusqu'au dix Septembre, ce qui se regle suivant le climat & l'usage des lieux : ceux qui la sément au mois d'Août, le font ordinairement dans les champs où l'on vient de recueillir du seigle.

En quelque temps qu'on le séme, il faut que la terre soit bien nettoyée de toutes sortes d'herbes & de pierres, car le sainfoin en est ennemi ; on le séme comme le foin, & ordinairement sur le soir, afin qu'étant humecté par la fraicheur de la nuit, il leve plus vîte ; la chaleur du jour feroit crever la graine, & il ne profiteroit point. Il faut le sémer quatre fois plus épais qu'aucun autre grain, afin qu'il vienne plus dru & qu'il étouffe toutes les autres herbes ; ensuite le herser diligemment en long, en large & en travers, afin que la semence soit bien couverte & le champ bien uni, pour mieux faucher. Bien des gens ont le scrupule de n'y employer que des herses à dents de bois, parce qu'ils prétendent que le fer nuit au sainfoin.

Il est bon de l'arroser doucement après qu'il est semé, & tous les ans de temps en temps, depuis le mois d'Avril jusqu'à la fin d'Août.

Dans les païs chauds le pré à sainfoin dure quinze ans, & on y fait par année quatre & jusqu'à six récoltes très-abondantes : voici les soins qu'on s'y donne ; & je ne doute pas que si on veut les mettre en usage dans nos climats temperez, on n'en soit bien récompensé.

On donne la premiere façon à la terre où l'on veut sémer le sainfoin, dès le mois d'Août : on en donne une deuxiéme au mois d'Octobre, afin que le guéret s'ameublisse & meurisse durant l'hyver. Au commencement de Février on lui donne un troisiéme labour ; on en ôte les pierres, on casse les mottes, puis on dresse dans les champs des quarrez ou planches comme dans les jardins, larges de dix pieds & longs de cinquante, afin qu'il y ait

des ſentiers pour arroſer la terre & pour la ſarcler. Enſuite on y répand du fumier bien conſommé, & on ſéme le ſainfoin; on couvre la ſemence avec la herſe à dents de bois ou avec des rateaux, ſelon l'uſage du païs. Après que la premiere herbe eſt coupée, on arroſe le pré; quand l'herbe y pouſſe, on en arrache les mauvaiſes, & on en ſéme de bonne à la place.

Pour revenir à la culture ordinaire en nos cantons; la premiere année le ſainfoin ne travaille qu'à ſe bien enraciner, à prendre des forces, & produit trop peu d'herbe pour qu'on le fauche. Il y a des gens qui y mêlent de l'avoine ou de la veſce pour s'en dédommager: car ce n'eſt que la deuxiéme année qu'il commence à récompenſer pleinement le Laboureur. Il y a pourtant des climats & des fonds aſſez heureux pour rapporter du ſainfoin fauchable dès la premiere année, quand ce fond a été bien labouré, bien fumé & repoſé; mais cela n'eſt pas ordinaire, & peut-être même feroit-on mieux d'y laiſſer fortifier le ſain-foin juſqu'à la deuxiéme année.

Dès-lors on le fauche trois fois l'année, pourvû que le fond y ſoit propre, & qu'on n'y ait pas laiſſé paître les beſtiaux, quand il eſt en ſeve: car alors & pour peu qu'il ait été brouté, il languit & meurt en peu de temps.

La premiere fauchaiſon s'en fait à la fin de May, & le foin en eſt très-bon: la ſeconde ſur la fin de Juillet, & l'herbe eſt plus groſſe que celle de la premiere récolte, parce que c'eſt celle qui rapporte la graine; & par conſéquent elle n'eſt pas ſi délicate pour le bétail. Souvent le premier ſainfoin a déja pourtant donné un commencement de graine. On connoît ſa maturité lorſque les gouſſes dans leſquelles elle eſt enfermée ſe ſéchent, & que la graine d'elle-même jaunit. La troiſiéme fauchaiſon ſe fait vers la mi-Septembre; & quoique cette troiſiéme herbe n'ait pas tant de ſuc que la premiere, elle eſt toujours d'un grand ſecours pour la nourriture des beſtiaux; elle n'eſt pas même ſi dure à manger que la ſeconde.

Il y en a qui ne fauchent le ſainfoin que deux fois, au commencement de Juillet & à la fin d'Août, quand il n'eſt encore qu'à ſa ſeconde année; & ce ménagement n'y peut faire que du bien.

Des trois ſortes de ſainfoin qu'on recueille à l'ordinaire en une même année & ſur un même fond, on porte le premier & le troiſiéme du pré au grenier; & le ſecond qui fournit la graine, paſſe à la grange: on le bat à l'aire comme le bled, enſuite on le met au grenier avec les autres foins de la même eſpece.

Il ne faut pas laiſſer le ſainfoin en tas plus d'un jour ſur le pré, parce qu'il s'échaufferoit & brûleroit l'herbe qui ſeroit ſous le tas; enſorte qu'elle ne reviendroit jamais; c'eſt pourquoi il faut le tranſporter ailleurs & le remuer tous les jours, pour qu'il ſeche au plus vîte. La graine de la premiere ou de la ſeconde année de portée de ſainfoin n'eſt pas bonne à garder pour ſemer, à cauſe de la foibleſſe de la plante.

Il ne faut pas non plus donner du ſainfoin verd aux beſtiaux; ils s'en trouveroient mal, à cauſe de ſon humidité & de ſa chaleur qui ſe combattroient; il faut attendre qu'il ſoit ſec, encore ne leur en faut-il donner qu'en petite quantité, parce qu'il échauffe & fait tant de ſang, que les bêtes qui en mangeroient trop ſeroient en danger d'être ſuffoquées. On coupe quelquefois du ſainfoin avant ſa maturité pour leur en donner d'abord très-peu, & ſeule-

ment pour les y accoûtumer; car c'eſt un foin très-different du foin ordinaire: il eſt gros, gonfle l'eſtomac & a pourtant beaucoup de ſubſtance, échauffe & produit bien du ſang.

L'hyver pendant les gelées, on couvre le champ du ſainfoin avec du fumier long: & avec cette précaution on peut y mettre pâturer les beſtiaux pendant deux mois après la derniere recolte.

La troiſiéme année il faut bêcher & regarnir de grains les clairieres qui ſe trouveront ſans plante: & quand le pré à ſainfoin eſt dans ſa force, il faut le couper ſouvent.

Le pré à ſainfoin rapporte pendant quatre années avec vigueur, & communement pendant huit à dix ans. Il y a même des terres où il ſe plaît tant, qu'on l'y coupe quatre & juſqu'à ſix fois l'an, & il y dure juſqu'à trente années.

Quand on voit qu'il s'affoiblit, on peut le renforcer par les fumiers; ou s'il dégenere tout-à-fait, c'eſt-à-dire, s'il ne produit preſque rien ou ne produit que d'autres herbes, il faut le mettre en terres labourables. Souvent même on n'attend pas qu'il ſoit affoibli; car le treffle & le ſainfoin n'uſent point la terre; & les grains qu'on y met après, y viennent en abondance; on la laboure ſans lui donner de repos, on y ſeme de l'avoine au mois de Mars ſuivant, puis on la cultive comme les autres terres à bled. Au bout de dix ans on peut y remettre du ſainfoin.

De la Luzerne, Medica major.

La Luzerne eſt une eſpece de treffle qui a été confonduë avec le ſainfoin & le treffle des prez par les Anciens, même par beaucoup de Modernes: elle a la fleur purpurine & violette, la graine très-menuë & jaune, les tiges hautes de deux pieds & rameuſes, la racine longue, ligneuſe & mince. Les Latins l'ont appellée *Medica*, parce qu'elle vient de Medie, ſelon les uns; & ſelon les autres, parce qu'elle ſert de medecine ainſi que d'alimens aux beſtiaux, & les purge en les nourriſſant. Pour la diſtinguer du ſainfoin on l'appelle *Medica major*; parce que ces deux plantes ont été apportées de Medie par les Grecs, & que la luzerne eſt plus haute que le ſainfoin. Il y a pluſieurs ſortes de luzerne; & on la ſeme ſouvent avec le treffle.

Un arpent de luzerne en vaut trois de pré à foin; elle nourrit & engraiſſe encore plus que le ſainfoin, dure du moins autant, elle eſt plus eſtimée, d'autant qu'on la fauche toujours trois ou quatre fois l'an; c'eſt pourquoi il y a beaucoup de luzernieres en Eſpagne, en France, & entr'autres en Languedoc, en Dauphiné, en Provence, & principalement dans les endroits où le foin eſt rare.

I. *Terroir*. Il faut à la luzerne une belle expoſition & une terre plutôt legere que forte; un terrain ſablonneux lui convient aſſez, pourvû qu'il ne ſoit point argilleux & qu'il ſoit bien préparé, comme pour faire une chenneviere. Les lieux plats ſont très-propres à la luzerne, pour faciliter l'écoulement des eaux dont le ſéjour lui ſeroit mortel; car elle demande un plein ſoleil & beaucoup de ſels. Il faut lui préparer la terre, comme nous l'avons dit ci-deſſus pour les chennevieres & les prez; ſur-tout ni ſouffrir ni arbres, ni racines, ni herbes, parce que la luzerne veut pour elle ſeule toute la ſub-

ſtance & les ſels du champ où elle eſt, & elle ne vient ni en abondance, ni bonne aux endroits ombragez. Si le fond n'eſt pas auſſi bon qu'on le voudroit, on l'abonit par les fumiers : mais il ne faut en employer aucun qu'il ne ſoit bien conſommé, parce qu'il brûleroit la ſemence de la luzerne; il faut l'avoir laiſſé repoſer en monceaux à part pendant un an; & ſi on le répand & l'enterre dans le champ environ un mois avant que d'y ſemer la luzerne, il profitera davantage que ſi on mettoit le fumier & la ſemence en même tems, parce que la ſubſtance & les ſels du fumier étant alors mêlez, diſſous & animez par la chaleur de la terre, la graine les trouve en action, végete auſſitôt & multiplie preſqu'à vûë d'œil. Les amas de terres repoſées & les terres neuves, ſont auſſi de très-bons engrais pour une luzerniere : & ſi l'on n'a aucuns de ces amandemens pour bonifier ſon fond quand il n'eſt pas propre à la luzerne, il vaut mieux n'en point ſemer que de n'y employer que du fumier neuf.

II. *Semaille & culture.* Comme la luzerne craint le froid, on ne la ſeme qu'à la mi-Mars dans une terre bien labourée, bien nette & bien unie. On met environ vingt livres peſant de graine de luzerne pour ſemer un arpent ; ce qui revient quant au poids, environ au ſixiéme de ce qu'on met de bled en ſemence, le boiſſeau de bled peſant vingt livres, & l'emblavûre en conſommant environ ſix boiſſeaux par arpent. On ſeme la graine de luzerne avec trois doigts ſeulement, également & aſſez épais pour qu'il n'y ait point de vuides, où les mauvaiſes herbes ne manqueroient pas de venir & d'affamer la luzerne.

Le grand hale eſt dangereux pour cette herbe, quand elle commence à croître; & quand le ſoleil eſt trop âpre, il la fait languir & périr avant qu'elle ait aſſez de force pour y réſiſter : on la garantit de cet inconvenient en mêlant des veſces parmi la graine de luzerne qu'on veut ſemer, enſorte qu'il y ait trois fois autant de veſce que de luzerne, meſure pour meſure, c'eſt-à-dire, trois boiſſeaux de veſce ſur un de luzerne. La veſce ſimpatiſe avec la luzerne, & croiſſant avec elle, loin de lui nuire, ſes feuilles & ſes branches lui fourniſſent de l'ombre, à la faveur de laquelle elle profitera de toute la chaleur du ſoleil ſans le craindre. Il y en a qui mettent de l'avoine & de l'orge parmi la veſce pour remplir les trois parts qu'il doit y avoir contre une de luzerne; & en ce cas ils coupent l'orge & les autres grains, quand ils ſont à leur maturité, & laiſſent la luzerne ſeule dans le champ, juſqu'à ce qu'elle ſoit aſſez forte pour être dépoüillée : au reſte ce mêlange de ſemence eſt inutile dans les climats où les premieres chaleurs du ſoleil ne ſont pas aſſez fortes pour endommager la tendre luzerne, & alors il faut la ſemer toute ſeule; ce n'eſt que dans les Provinces Meridionales qu'on la mêle.

Il ne faut point du tout ſouffrir d'autres herbes parmi la luzerne; c'eſt pourquoi on doit la ſarcler ſoigneuſement de tems en tems.

Pour qu'une luzerniere dure long-temps, il n'y faut jamais laiſſer entrer aucuns beſtiaux; rien n'y fait plus de mal que leurs dents & leurs pieds, la volaille même en doit être bannie; c'eſt pourquoi il eſt bon d'enfermer la luzerniere de haies hautes & fortes; elle en vaut bien la dépenſe, parce qu'elle fait pendant dix ans un grand profit à la maiſon.

III. *Moissons.* On fauche la luzerne quatre à cinq fois l'année lorsqu'elle est dans un bon fond & que l'Eté est bien chaud ; car ce n'est que dans sa naissance qu'elle craint les après-chaleurs, à cause de sa tendresse & de sa foiblesse; & même elle ne les craint plus quand elle renaît les années suivantes.

Il ne faut pas non-plus compter qu'elle donnera beaucoup dès la premiere année; elle n'est pas encore assez garnie; & ce n'est qu'à la seconde ou troisiéme année qu'elle a acquis sa hauteur parfaite, & qu'on a pleines moissons. On peut la faucher une fois la premiere année, deux fois la seconde: à la troisiéme, on est surpris d'y voir tant d'herbes qu'elle en produit: on commence alors à moissonner à pleines faux, trois, quatre à cinq fois, selon la bonté du fond ; & cette fécondité dure dix ou douze ans, jusqu'à ce qu'on voye la luzerniere déperir petit-à-petit, & manquer par vieillesse.

On fauche la luzerne toutes les fois qu'elle est en fleur; c'est le vrai tems & la maturité de ce foin : car quant à la graine qui se tire de la troisiéme herbe, il faut bien lui donner le temps de changer ses fleurs en graines, comme nous le dirons ci-après.

Il ne faut couper la luzerne que par un beau jour, afin qu'elle seche vîte au soleil ; encore faut-il y aider en la fannant comme le foin, plusieurs fois le jour : sans cela elle seroit trop long-temps à secher, parce qu'elle tombe dru sur la faux, & elle est naturellement fort épaisse & entrelassée : il ne faut point épargner ses peines pour la tourner & retourner, afin qu'elle seche bien vîte, de peur qu'elle ne vienne à s'échauffer comme elle y est sujette; d'ailleurs plutôt elle est seche, plutôt le champ est débarrassé, & la luzerne qui pousse fort vîte est en état de renaître. C'est pourquoi il ne faut pas laisser le foin dans la luzerniere, il ne fait que brûler ou retarder la nouvelle herbe.

S'il vient à pleuvoir pendant que la luzerne est encore sur le pré, on ne doit pas pour cela differer de l'enlever, on ne la fera pas sécher auparavant sur le champ, comme on fait à l'égard du foin ordinaire; quoique la luzerne soit fraichement coupée & moüillée, il faut toujours l'emporter le premier ou tout au plus tard le deuxiéme jour, à cause du retardement & du tort qu'elle feroit à la luzerniere. Car cette herbe n'est pas sujette à moisir, comme celle des autres prez, pour quelqu'humidité qui resteroit. On la met dans quelqu'endroit couvert, pour la faire secher tout-à-fait auparavant de la serrer au grenier ou à la grange ; il faut que ces lieux soient bien couverts pour que la pluie n'y penetre point.

La deuxiéme herbe de la luzerne est sujette à certaines chenilles noires qui s'engendrent par les grandes chaleurs ; l'unique remede est de faucher l'herbe aussi-tôt qu'on s'apperçoit qu'elle blanchit à l'extrêmité, sans attendre qu'elle soit en fleur ; cette blancheur se forme dès que les insectes ont commencé à piquer l'herbe, & elle n'est pas plutôt coupée que les chenilles meurent toutes avant l'herbe à laquelle elles sont attachées, ensorte que la troisiéme herbe vient sans danger & en abondance.

IV. *Graine.* On peut tirer de la graine de luzerne : mais cela en retarde toujours la dépoüille suivante du foin, & ordinairement on en fait une de moins;

que de coûtume : par exemple on ne fauche que trois fois, au lieu qu'on auroit fauché quatre, si on n'avoit pas voulu avoir de la graine, parce qu'il faut du temps à la fleur pour se perfectionner en graine.

C'est toujours la troisiéme herbe qu'on laisse venir à graines ; & il n'en faut point prendre que la plante n'ait deux ou trois ans, afin qu'elle soit dans sa force.

Sa graine est très-petite & vient dans de petites gousses, qu'il faut couper en saison & adroitement, pour qu'elle ne se perde point. Quand on voit l'herbe bien endurcie & les gousses & la graine jaunes, on va à la pointe du jour couper les gousses, ou plutôt les sommitez des tiges, doucement avec des faucilles ; les gousses s'ouvriroient & la graine se perdroit, si on les scioit pendant la chaleur du jour : on les met sur un drap à mesure qu'on les coupe, ensuite on les fait secher au soleil sur le drap, pour dissiper la rosée & l'humidité interieure des gousses & des graines. Quand elles sont bien seches on les bat legerement sur le drap avec un fleau, puis on les vanne pour séparer la graine de tout le reste, & on la garde jusqu'à ce qu'on l'employe ou la vende.

Après que la graine a été ainsi moissonnée, on retourne au pré pour faucher l'herbe de dessus laquelle on a recueilli la graine : il faut couper cette herbe aussi-tôt qu'on a enlevé la graine, afin que la luzerne pousse de nouveau. Quoique l'herbe qui a rapporté de la graine ne soit pas si délicate ni si succulente que les autres, elle est pourtant toujours d'un bon usage.

V. *Durée.* Une luzerniere dure ordinairement huit à dix ans ; elle peut aller jusqu'à quinze années, & il y en a qui durent moins de huit ans : ce qui dépend du fond & du climat.

Les racines de la luzerne grossissent en vieillissant, & ses productions diminuent en nombre & en force avec l'âge. Quand on voit ainsi une luzerniere s'affoiblir & dégenerer, il faut la renouveller. Pour cet effet on en retourne toute la terre avec la bêche & on la met en petits monceaux, pour qu'elle passe ainsi l'hyver, & qu'elle soit plus meuble ensuite : ce premier labour se donne au mois de Septembre : au mois de Mars ensuivant on y en donne un second, qui unit toute la surface de la luzerniere, & on y reseme de nouvelle graine. Il y a des gens qui au lieu de mettre, comme je le viens de dire, la terre par monceaux, la foüillent par tranchée, dont on jette la terre à côté de chaque tranchée, qu'on remplit ensuite de la terre, qu'on tire de la tranchée qu'on fait un peu plus loin, & ainsi successivement d'espace en espace, jusqu'à ce qu'on ait remué toute la surface du pré : on lui donne comme à l'autre maniere un second labour au mois de Mars, & ensuite on l'ensemence.

D'autres trouvent plus de profit à laisser convertir en pré leur luzerniere, qu'à la renouveller quand elle est vieille. C'est pourquoi sans s'amuser à en rompre le fond pour le forcer à reproduire de la luzerne, ils font une autre luzerniere ailleurs dans une terre préparée, comme nous l'avons dit ci-dessus, & font de l'ancienne un pré à foin ordinaire ; ce qui est fort aisé & d'un grand profit ; quand le fond y est propre, ou quand on y peut procurer quelques arrosemens en saignant un ruisseau voisin ou autrement : les racines de la luzerne pourrissent, & il y croît quantité d'herbes & entr'autres une luzerne bâtarde qui naît de ces racines, elle est semblable au tresfle des prez, & fait partie de ce qu'on appelle bon foin : une luzerniere devenuë pré de

cette

cette maniere, rapporte beaucoup & dure aſſez long-temps en cet état; il y a plus d'avantage à en faire un pré, qu'à la remettre en luzerne.

Quand le pré s'affoiblit, on le met en terres labourables; il y a même bien des gens qui d'une luzerniere uſée font tout d'un coup des terres à grains, & elles réüſſiſſent parfaitement, pour peu qu'on y mette de fumier.

VI. *Uſages.* La luzerne eſt extrêmement nourriſſante, & elle engraiſſe le bétail fort vîte: on la donne en verd aux vaches, & en ſec aux chevaux & aux bœufs. Ils engraiſſent viſiblement en huit ou dix jours de temps, quand on leur en donne tout leur ſaoul, ſur-tout lorſque c'eſt de l'herbe de la premiere fauchaiſon; & elle leur tient lieu d'avoine & de foin. Mais il eſt très-dangereux de leur en donner trop; on doit même y mêler toujours moitié de paille, parce que la luzerne eſt ſi ſubſtancielle, que les beſtiaux qui en ont trop mangé crevent ſouvent de gras-fondu; & il eſt aſſez ordinaire qu'elle les étouffe avant même que l'embonpoint qu'elle produit ſe ſoit manifeſté au dehors; c'eſt un genre de mort particulier que bien des gens appellent *Fourbure*. Par la même raiſon on ne doit pas donner de la luzerne verte à aucun bétail, ſi ce n'eſt aux *meres*, comme vaches, brebis & chévres, pour leur faire avoir du lait, parce que cette herbe priſe en verd a encore plus de ſuc, & ſe convertit plus vîte en aliment que quand elle eſt bien ſeche; c'eſt pourquoi ce qui eſt bon aux bêtes-meres ſeroit pernicieux à leurs mâles & à leurs petits; il faut pourtant toujours y mêler d'autre fourage, & en proportionner la quantité au tempérammment & aux beſoins de la bête.

La grande conſommation de la luzerne ſe fait l'Hyver; & il n'y a point de beſtiaux qu'elle n'accommode fort, pourvû qu'on la leur diſtribuë ſagement, bêtes de charge, bêtes à cornes, bêtes à laine & autres; elle rétablit les malades, engraiſſe les maigres, délaſſe celles qui ſont fatiguées, fait avoir abondance de lait aux meres; les poulains même, les veaux & les agneaux s'élevent à merveille avec cette nourriture, elle leur fait bonne chair, leur donne de la vivacité & de la force pour réſiſter aux plus grands froids; elle nourrit, ragaillardit & engraiſſe toute la famille des animaux paiſſans. Il n'y a perſonne qui ne conçoive par-là combien une luzerniere lui ſera utile pour ſa baſſe-cour ou pour le débit.

De l'Eſparcet.

L'Eſparcet eſt une eſpece de foin fort commun en Dauphiné, ſur-tout au près de Die: il fournit beaucoup, il eſt ſucculent, très-nourriſſant & preſque auſſi eſtimé que la luzerne; outre l'herbe dont tous les beſtiaux ſont friands (raiſon pour laquelle il faut bien empêcher qu'ils n'approchent des endroits où il y en a de ſemé) la graine leur ſert d'avoine & d'orge quand on en dépoüille aſſez pour cet uſage; elle eſt excellente pour toutes ſortes de volaille, notamment pour les poules qu'on veut faire beaucoup pondre.

Elle eſt aiſée à cultiver, vient dans des terres maigres, & ne fait qu'amander les bonnes. C'eſt une plante vivace qui dure quatre ans. On ne la dépoüille point la premiere année; mais elle fournit en abondance les trois années ſuivantes; l'herbe en eſt aſſez forte, & elle croît à la hauteur de deux pieds. C'eſt une eſpece de ſainfoin: du moins on la ſeme, on la dépoüille dans les mêmes temps, autant de fois, la graine vient de même & on la

façonne comme le sainfoin : quand elle est usée on la convertit aussi en terre labourable.

Du Sennegré ou *Fenu-grec.*

Le Sennegré, *Fœnum-Græcum*, est une plante annuelle qui ressemble au treffle & qui est fort connuë parmi les Apotiquaires, parce qu'elle a de grandes vertus medicinales ; & on la vend pour cet effet en plante & en farine : mais nous n'en parlons ici que parce qu'elle est d'une bonne nourriture pour les bestiaux. Elle a quantité de racines, de tiges & de branches toutes fort menuës, les feuilles dentelées tout au tour ; les fleurs blanches & petites, qui jettent de petites gousses faites comme des cornes, courbées, longues, deliées, pointuës & de mauvaise odeur, où la graine est enfermée ; elle est grasse, de couleur fauve & forte en odeur, elle rougit avec le temps ; les Teinturiers s'en servent dans le rouge écarlatte. La racine en est unie & bien fournie quoique fort mince.

Le sennegré vient assez aisément dans toutes sortes de terres, mais principalement dans les grasses ; on le seme au mois de Mars, & il simpatise fort avec la vesce. Il ne faut qu'un labour à la terre où on le seme ; mais ce labour doit être uni & peu profond ; si le grain avoit plus de trois ou quatre doigts de terre, il ne pourroit pas lever ni germer : c'est pourquoi il faut que la charruë & la herse passent légerement. Le sennegré fleurit en Juillet & on le coupe peu de temps après. Il y en a beaucoup de sauvage, sur-tout en Dauphiné, sur les montagnes d'Ambrun.

Du Jonc-marin, Jân ou *Lande.*

Le Jonc-marin, *Carex*, est un foin terrestre qui a la tige dure, boiseuse & la fleur jaunâtre. J'en ai déja parlé au Chapitre du haras & dans celui des vaches. La graine en est noire & fort menuë. Il n'en faut que trois pintes mesure de Paris, pour semer un arpent de terre. On peut la faire ramasser dans les Landes vers la saint Jean quand elle est mure ; ou la faire venir de l'Evêché de Leon & de toute la Basse-Bretagne où l'on cultive beaucoup de cette espece de foin.

On le seme ou au mois de Mars parmi de l'avoine ou autres menus grains qu'on récolte au mois d'Août suivant ; ou s'il est trop tard & qu'il n'y ait plus de pluie à esperer, on le seme après l'avoir laissé germer pendant quinze jours ou environ dans du sable où l'on a mis la graine de ce jonc par lits alternatifs de sable &, de graine qu'on arrose pour la faire germer : on seme sable & graine à claire voie le soir ; & le lendemain on herse la terre avec des épines attachées à la queuë de la herse, pour couvrir la graine d'un peu de poussiere seulement, comme on fait celle de la laituë.

Cette graine pousse plus haut que la plume d'une oye la premiere année : on la laisse pendant trois ans sans la couper, pour qu'elle se fortifie ; & elle devient grosse comme le poûce : la quatriéme année on coupe ce jonc, les mains garnies de gands de cuir à cause qu'il est épineux.

Dans les bons fonds on le coupe toujours en verd & tendre : & à compter dès la fin de l'automne que les herbages commencent à manquer, on le fauche cinq ou six fois l'an, sans lui donner le temps de durcir ni de per-

fectionner sa graine. La force de sa fleur est au mois de May, & dès-lors il n'est plus bon à cause de son amertume.

Au lieu de le semer, on peut le planter en prenant des jeunes brins d'un demi pied de hauteur : & comme il vient naturellement dans les lieux les plus maigres, pour peu que la terre ait été apprêtée il y fructifie bien davantage : il s'éleve même à la hauteur des bois taillis : & on le récolte de deux ans en deux ans par coupe reglée comme les basses tailles de bois. C'est ordinairement de cette maniere qu'on en seme sur des croupes ou plaines sablonneuses, pour en tirer du profit; quand ce ne seroit que pour empêcher que le vent n'emporte les sables sur les grains, fruits ou bâtimens voisins.

Un arpent de jonc-marin en vaut deux de pré à foin : & ces joncs sont une bonne nourriture pour toutes sortes de bestiaux, soit poulains, cavales & chevaux, soit bœufs, vaches à lait, moutons, brebis & chevres.

On prend la partie du jonc qui a poussé la derniere, & qui est la plus tendre & la moins grosse; le reste de la plante sert à la cuisine & pour chauffer le four : on pile ces joncs dans une auge avec des pilons ou des maillets de bois ferrez; ou bien dans la machine dont on voit la figure au Chapitre des vaches à lait.

Du Citise, Citisus, *ou Treffle odorant.*

C'est une espece de treffle, arbrisseau que les Italiens cultivent pour le donner en verd & en sec à tous leurs bestiaux, & aux poules même; les chevaux le préferent à l'avoine, à l'orge & à tout autre grain. Le citise est blanc comme le rhamnus & croît quelquefois jusqu'à cinq pieds, jettant des branches longues d'une coudée, d'où sortent des feuilles rangées trois à trois semblables à celles du fennegré, mais la plûpart plus petites, ayant une côte relevée par le milieu du dos. Sa fleur est jaune, semblable à celle des pois, tachetée de noir; sa graine comme celle du genêt, la racine fort grosse pour la hauteur de la plante & pourpuë comme celle du raifort. Il fleurit en Italie tout le long de l'hyver jusqu'au mois de Mars : en France il fleurit en May & son fruit ou plutôt sa graine meurit en Octobre.

Il vient dans toutes sortes de terres. On l'y seme comme la dragée sur deux labours, en automne ou au mois de Février : & quand la plante est levée, on la butte par cepées à quatre pieds de distance. Pour avancer plus vîte on le plante tout d'un coup de marcotes, de rejettons enracinez, ou simplement de boutures, en terre bien labourée & bien fumée : on les butte : on les arrose les premiers quinze jours s'il ne pleût pas; on les sarcle quand ils commencent à jetter : & la troisiéme année on les coupe pour les donner au bétail, soit en verd, soit en sec.

Quand on veut donner le citise en sec, il faut le couper au commencement de la seve, le laisser flêtrir au soleil, & le faire ensuite secher à l'ombre pour le garder. Il en faut moins en sec qu'en verd; & on le donne avec de la paille après l'avoir trempé dans l'eau. On peut le faire manger verd pendant huit mois de l'année, & ensuite sec. On en donne en verd le poids de quinze livres à un cheval, & aux autres bestiaux à proportion. Il est bon

à toute sorte de bétail, chevaux, bœufs, vaches, brebis, cochons, chevres & poules. Les abeilles même en aiment la fleur.

On fait à peu-près le même usage du genêt, comme nous le dirons cy-après.

Il y a plusieurs sortes de citises. L'espece qui est connuë dans les jardins, parce qu'on le tond deux fois l'an en boule & en palissade, est un arbrisseau verdâtre de trois à quatre piëds, fort branchu, qui jette beaucoup, qui donne quantité de fleurs & qui garde ses feuilles long-temps. Son bois est noir & dur.

CHAPITRE IV.

Des Marais & des Salines.

JE comprends sous le nom de Marais, les *Marêcages* & les *Marais-salans.*

Des Marêcages.

Les marais les plus impraticables donnent d'eux-mêmes des roseaux, des joncs & des herbes grossieres que l'Economie champêtre sçait mettre à profit pour en faire des couvertures, des cabas, &c. on y trouve aussi quelque pâturage l'Eté, du gros foin qui sert aux vaches, du moins en littiere. On y a de toutes sortes de plants aquatiques qu'on peut augmenter & les mettre la plûpart en coupes reglées, en plaçant des aulnes dans les endroits tout-à-fait aqueux, des saules, des trembles & des osiers dans ceux qui le sont moins.

On y a aussi pour le plaisir & le profit de la chasse, tant au fusil qu'aux pieges, quantité d'oiseaux de passage, de plonge & autres; comme canards, oyes, sarcelles, poules d'eau, bécassines & hérons: on y dresse pour cet effet des canardieres, des héronieres, &c. comme nous le dirons au traité de la chasse: & on fait amas de tous ces gibiers pour les porter aux grandes villes.

Outre ces petites douceurs que la nature brute offre d'elle-même; pour peu que le Maître soit industrieux & appliqué à l'amélioration de son bien, il sçaura bien-tôt fertiliser ses marais les plus ingrats.

On fait des viviers & des étangs dans ceux où l'eau est profonde ou peut se rendre telle, en y employant dans les mortes-saisons ce qu'on a de domestiques & de gens de journée à bas prix pour arracher les souches, curer les fonds & faire les rigoles, fouilles & levées convenables.

On desseche les marais & on en fait écouler les eaux en leur donnant de la pente & des décharges à force d'y faire des saignées & des tranchées, comme on l'a dit ci-dessus page 721; & ce sont les meilleurs fonds pour le jardinage, comme on le voit par les marais dessechez autour des grandes villes. En tout cas on en fait des bons prez à foin. Ou bien on les comble & on en rehausse le terrain, en y conduisant le courant des ravines dans des fossez accompagnez de chaque côté d'une levée de terre proportionnée au

volume des eaux sauvages, qui par ce moyen se portent où l'on veut & remplissent l'endroit où elles se répandent, par le sable & le limon qu'elles charient. Quelquefois même on les contient par des batardeaux, éclufes ou ventelles & par des digues dans un certain espace, afin qu'elles le comblent plus vîte : ensuite on leve l'écluse ou l'on rompt la digue, pour les conduire plus loin de proche en proche; & ainsi successivement : de sorte que au bout de quelques années tout le marais se trouve comblé & converti en terre labourable.

Des Marais salans.

Ce sont des Marais où le sel-marin se fait de l'eau de la mer qui les baigne.

Quand les côtes de la mer sont plattes & basses, sur-tout si elles ont un fond un peu glaiseux, l'eau s'y cristalise d'elle-même par le seul secours du soleil, & donne le sel gris. Mais dans les Provinces où les côtes sont élevées en dunes, le sel se fait par évaporation avec le feu dans des cuves de cuivre ou de plomb.

Maniere de faire le sel gris.

Pour un marais-salant on choisit un fond argilleux & plus bas que la mer; on le creuse au-dessous du niveau de la mer; les terres qu'on enleve du plan du marais servent à faire la chaussée ou le canal : on unit & on bat ce fond proprement, on le partage en plusieurs bassins quarrez, les uns plus grands les autres plus petits, séparez par des petites digues de treize à quatorze pouces de large : les plus grands de ces bassins s'appellent des parcs ou parquets; & les plus petits des aires ou œillettes. Chaque œillette est de dix à douze pieds de largeur sur quinze de longueur ou environ ; & elle rapporte quinze à vingt livres par an, & quelquefois plus tous frais faits.

Le temps propre à y faire le sel est depuis la mi-May jusqu'à la fin d'Août. Quand on sent que le temps commence à s'échauffer, on vuide tout l'eau qu'on avoit laissé l'hyver dans les marais pour les conserver : puis on ouvre les bondes pour y faire entrer doucement environ six pouces d'eau de la mer, après l'avoir néanmoins laissé reposer & s'échauffer deux ou trois jours dans de grands réservoirs qui sont en dehors des salines; ensorte que elle devienne comme tiede. Quand il y a assez d'eau dans les aires on ferme l'écluse; & on laisse au soleil & au vent à faire le reste de l'ouvrage. L'eau frappée à plomb s'épaissit d'abord imperceptiblement, & se couvre ensuite d'une legere croûte que la grande chaleur & le vent qui la suit sur les bords de la mer, durcissent enfin & en font une masse de sel qu'on ne peut pas toucher sans se brûler la main. On casse & on ramasse le sel de ces masses avec une perche au bout de laquelle est une douve ; & après l'avoir laissé reposer & achever de secher par petits morceaux sur le bord des aires, on le met en meulons qu'on couvre de paille ou de joncs pour les garantir de la pluie. Ces meulons s'appellent *vaches* ou *pilets*, selon leur hauteur & leur longueur, & ils se gardent plusieurs années.

Après cette premiere cristalisation qui se fait en huit ou dix jours & au plus en quinze; on ouvre de nouveau les parcs pour les remplir d'eau à la

marée montante, & on continuë de faire du sel jusqu'à ce que la saison n'y soit plus propre.

La pluie y est fort contraire, & s'il pleut deux heures de suite, il faut faire écouler toute l'eau du marais, & recommencer l'ouvrage : de sorte que l'abondance de cette espece de recolte dépend du plus ou du moins de la secheresse de la saison ; & s'il venoit une forte pluie tous les quinze jours, on ne pourroit point faire de ce sel.

Les côtes de France où on en recueille le plus sont en Bretagne, sur-tout dans la baye de Bourneuf, à Guerande & au Croisil ; en Xaintonge & au païs d'Aunis, principalement à Broüage, à Maran & dans l'Isle de Ré : & quelque peu en Languedoc.

Le sel doit être *gabelé*, c'est-à-dire, qu'on doit le laisser égoûter & reposer en masse pendant deux ans pour le moins dans les greniers avant de l'exposer en vente. Le déchet ordinaire du sel est reglé à deux minots sur chaque muid.

Le sel des marais-salans est gris au sortir des parcs ; & c'est celui de cette couleur qui se vend à l'Etranger & qui se debite dans les greniers à sel. Il s'en fait cependant de blanc par le rafinage du sel gris, même dans les Provinces où sont les marais-salans & dans la Flandre Françoise. Le sel blanc du rafinage de Flandre se fait à Donquerque, à Ypres, à Marville & ailleurs, dans de grandes chaudieres plattes de douze à quinze pieds en quarré & d'un pied de hauteur, qu'on nomme Payelles : la préparation qu'on lui donne en le faisant boüillir, lui ôte son acrimonie, le multiplie ; & il se conserve d'un grain aussi beau & aussi gros qu'il étoit avant d'avoir soûtenu le feu : il a cela au-dessus de celui du rafinage du Comté Nantois & du païs d'Aunis.

Maniere de faire le Sel blanc.

La plus grande quantité du sel qu'on tire par le feu, se fabrique en Normandie : il ne se fait point par un rafinage de sel gris, mais il a cette couleur naturellement au sortir des plombs où il se façonne.

Les Sauniers ramassent sur la plage de la mer un sable limoneux que le montant de la marée a couvert & impregné de ses eaux pendant sept ou huit jours : ce sable transporté dans des fosses préparées exprès, se décharge peu-à-peu de toute son eau qui se filtre à travers de la paille dont le fond de ces fosses est rempli, d'où elle s'écoule dans des futailles. Le sel se fait de cette eau qu'on met cuire avec du bois ou des joncs-marins, sur des fourneaux de terre, dont chacun porte quatre chaudieres de plomb qui sont de forme quarrée & qui ont chacune environ trois piéds de long, deux de large & cinq ou six pouces de haut : quatre de ces plombs composent une saline.

Quand l'eau commence à boüillir dans ces plombs, on en ôte l'écume qu'elle jette abondamment ; à mesure qu'elle diminuë on les remplit d'autre eau qu'on continuë d'écumer. Quand elle s'épaissit, on la remuë continuellement avec un bâton large & recourbé par un bout, qu'on appelle une cuilliere ; & le grain étant formé on le retire de dessus le feu, pour le faire épurer.

Epurer le sel, c'est le laisser ressuier dans de grandes mannes d'osier où il acheve de se secher : étant bien épuré on le met en monceaux, puis on le porte au magazin.

C'est à cette imitation que dans les cuisines on blanchit le sel gris pour le servir sur table : on le fond dans l'eau, on filtre la dissolution, ou bien on la fait secher sur le feu ; ce qui donne un sel fort blanc & plus doux ; mais il sale moins & il y a du déchet. Il se trouveroit encore plus pur, si on le laissoit cristaliser, au lieu d'enlever jusqu'à siccité tout ce qu'il y a d'humide ; cette cristalisation se fait par des évaporations réïterées ; & quand le sel ne se cristalisera plus, il faudra faire évaporer toute l'eau, parce qu'il y a une terre bitumineuse qui retient le reste du sel.

Du Sel de Fontaines, Puits & Lacs-salez.

Ces puits & fontaines salez se trouvent en Franche-Comté, en Lorraine, dans le Tirol & en quelques autres lieux. Il y a même au Comtat Venaissin en Italie & en Allemagne, des lacs entiers d'eau qu'on convertit en sel.

La plus belle de ces Sauneries est celle de Salins, il s'y fait tous les jours pour plus de vingt-cinq mille livres de sel : les salines seules y font une espece de ville. Les sources des fontaines salées y sont dans le roc sous de grandes voûtes enfoncées de quarante degrez ; une grande fontaine d'eau douce sort du roc au milieu de ces fontaines salées ; & pour empêcher le mêlange de leurs eaux, on les separe à leur sortie du roc par des peaux de bœuf qui conduisent l'eau douce dans un grand réservoir d'où on la pompe ; & les eaux salées dans de grandes cuves d'où un chapelet les fait monter dans un autre réservoir à portée des sales où l'on cuit ces eaux dans une vaste cuve ronde de vingt-quatre pieds de large sur deux de hauteur, capable de contenir environ trente muids d'eau : l'eau y doit boüillir huit heures pour être réduite en sel ; ensuite on le réduit en pain dans des sebilles de bois qu'on fait secher sur des barres de fer placées au dessus d'un brasier moderé.

Grandes & petites Gabelles ; Païs libres ; profits sur le Sel.

Le commerce du sel, sur-tout celui de mer, soit gris ou blanc, est très-considérable en France infiniment plus qu'ailleurs. Il y est d'un profit immense pour l'Etat & pour les particuliers qui le façonnent ou qui en commercent : si bien que la Gabelle est devenuë la plus forte des Fermes du Domaine royal.

Nous appellons en France grandes Gabelles, les Provinces où le sel se distribuë par le Roi au plus haut prix qui est depuis trente-cinq jusqu'à cinquante-deux livres le minot, soit par achat volontaire ou par vente forcée : & ces Provinces sont les Generalitez de Paris, Orleans, Normandie, Amiens, Soissons, Champagne, Bourgogne, Moulins, Tours & Bourges.

Celles de Lyon, Provence, Languedoc & Roussillon s'appellent les petites Gabelles ; parce que sel y est moins cher, n'étant que de dix à vingt livres le minot.

La vente en est libre dans la Bretagne, le Poitou & le Limousin, l'Auvergne, le païs d'Aunis, la Xaintonge, la Guyenne, Montauban, le Bearn & la basse-Navarre, le Païs conquis & le Boulonnois, l'Artois, le Hainaut,

la Flandre & l'Alsace. La Generalité de Metz & la Franche-Comté consomment les sels qui s'y fabriquent à des prix assez médiocres.

Le muid de sel de Broüage, tel que le Proprietaire le vend, est composé de douze septiers dont chacun pese quatre cens livres : dans un septier il y a quatre minots, ce qui fait quarante-huit minots dans le muid, chaque minot pese cent livres & contient quatre boisseaux.

Le muid rendu à la barque coûte depuis quatre livres dix sols jusqu'à cent sols : ce qui fait deux sols le minot.

Les frais de voiture par mer depuis les côtes de Broüage jusqu'à Roüen, sont de dix-huit livres au plus par tonneau pesant deux mille livres, ce qui fait qu'il y a dans chaque tonneau vingt minots de cent livres chacun. De Roüen à Paris la voiture ne va pas à dix sols par minot. Les voitures par eau ne coûtent que sept livres au plus : supposé qu'elles reviennent encore à huit livres dix sols, le prix de l'achat compris avec les frais de voiture de Broüage à Paris, le minot ne revient qu'à vingt-deux sols : joignez les frais qu'il faut faire à Roüen pour transporter le sel du navire au bateau, qui ne reviennent pas à un sol par minot ; & autant à Paris pour le transporter du batteau au grenier : tous frais faits le minot ne peut revenir au plus, rendu à Paris, qu'à vingt-cinq sols, en y comprenant même un sol par minot pour les frais imprevûs.

Il s'en consomme dans les grandes Gabelles seulement, environ quinze mille muids par an : & par l'arbitration ordinaire il faut quatorze personnes pour la consommation annuelle d'un minot de sel, sans les grosses salaisons de poissons, chairs & beurre.

Le sel marin est d'un goût salé sans âcreté dominante ; en quoi il differe du salpêtre qui est très-âcre : il se cristalise en cubes, décrepite sur le charbon & se fond au feu. On n'y doit point sentir l'acide, mais plutôt un goût amer qui dure assez long-temps.

En Catalogne, en Pologne & dans la haute-Hongrie il y a des mines de sel gemme, qui est un sel terrestre, fossile, souvent transparent & le plus pénetrant de tous les sels salez.

CHAPITRE V.

Des Etangs, Viviers, Canaux, Fossez & Mares.

ON trouvera ce Traité au second Tome, avant la Pêche, parce que ce premier Tome se trouve trop gros.

CHAPITRE VI.

CHAPITRE VI.

Des Bois.

LEs Bois sont une nature de biens très-importante & très-lucrative, en France encore plus qu'ailleurs, parce qu'ils y sont plus rares, à proportion de la consommation qui s'y en fait; il en faut pour brûler, pour bâtir & réparer sur la terre & sur l'eau; il en faut pour la beauté d'une terre, pour toutes les necessitez & les commoditez de la vie, & pour la plûpart des arts & métiers : ils fournissent la glandée & le pâturage aux bestiaux; on en fait des garennes & des parcs; & cette sorte de biens, que la Nature nous donne d'elle-même, & sans lesquels tout languit, demande encore moins de dépense, & est sujette à moins d'accidens que les foins. Outre cela on met en bois des terres qui ne rapporteroient rien ou presque rien, si on ne les employoit à d'autres usages. Dans les terres giboyeuses on fait aussi d'espace en espace quelques bouquets de Taillis, pour la remise du Gibier.

Il est vrai qu'il faut attendre quelques années pour joüir des bois que l'on plante; mais, 1°. Il ne s'agit pas toujours d'en planter; le principal & le plus ordinaire est de sçavoir bien ménager & accroître ceux que l'on a. 2°. Quand même il s'agit d'en planter, la brieveté de la vie de l'homme ne doit pas nous rebuter; il ne faut que dix ans pour joüir d'un taillis que l'on aura planté : ces dix années s'écoulent insensiblement à voir croître son ouvrage; on espere toujours en joüir, & l'on a du moins le plaisir de le laisser aux siens en bon état : qui n'est bon que pour soi, n'est bon à rien; & à la campagne encore plus qu'ailleurs : l'ordre & l'économie veulent que nous travaillions pour nos successeurs, comme nos peres ont fait pour nous; s'ils ne l'avoient pas fait, nous aurions été fort à plaindre; & si nous n'en faisons pas autant, notre bien déperit.

Article Premier.

Des Bois que l'on veut faire.

Terres propres en Bois.

On ne met point en bois ses meilleures terres, par exemple de belles plaines, des fonds fertiles; parce que ces sortes de terrains réüssissent parfaitement bien en d'autres productions, soit grains, foins ou autres : mais aussi il ne faut pas croire qu'il n'y a qu'à semer ou planter des bois, pour qu'ils viennent, même dans les plus mauvaises terres : il faut éviter les deux extrêmitez, employer en grains les bonnes terres, & en bois celles de bonté médiocre; ou compter que l'on risque, quand on n'en met que dans celles qui sont absolument mauvaises.

On voit souvent des terres qui ne sont pas bien fertiles en grains, & qui produisent cependant de beaux bois: c'est ordinairement à celles-là qu'on s'attache.

Il faut prendre garde que la nature du fond convienne à la qualité du plant qu'on y met. Ainsi il ne faut planter dans des terres humides que des arbres aquatiques, comme peupliers, trembles, saules; des ormes, fresnes & autres arbres amphibies, dans des fonds mitigez & gras; des chênes & des châtaigniers dans des terres fortes; des pins, des sapins, dans les terres legeres, & ainsi du reste: ensorte que quand on seme un bois de quelque étenduë, on étudie les veines, les expositions & les situations de la terre pour y mettre les plants convenables, les aquatiques dans les fonds, les ormes, fresnes & hêtres au-dessus; les chênes & châtaigniers un peu plus à sec, & ainsi des autres.

On doit encore prendre garde à la profondeur du terrain qu'on veut charger de bois. Car les gros plants, sur-tout les arbres qui pivotent, c'est-à-dire, qui poussent en terre leur principale racine en ligne perpendiculaire, comme le chêne, demandent au moins trois à quatre pieds de profondeur de bonne terre, pour pousser & étendre leurs racines; & ils perissent, quand d'abord ils rencontrent le tuf.

Quant à la quantité des terres à mettre en bois, cela dépend du goût du Maître, de la qualité & de l'étenduë de ses fonds, s'ils ne sont bons qu'en bois, & de la consommation qu'il peut en avoir: car ce sont là les cas où on multiplie ses bois le plus qu'on peut: nous voyons des Domaines dont le principal revenu n'est qu'en bois.

On voit tant de terres en friche auprès de belles & grandes Forests, qu'il y a tout lieu de croire que ces terres seroient d'un bon produit, si elles étoient bien plantées & bien cultivées. On voit aussi de tous côtez quantité de morceaux de terre qui poussent de graines ou de racines, beaucoup de sauvageons; elles ne demandent qu'à rapporter du bois, & il n'y a qu'à les aider, les clore de haies & de fossez, & les laisser croître; le bois se fortifiera petit-à-petit: cette voie est longue, mais elle est sans peine & sans frais.

Assiette des Bois.

Ils réüssissent également dans les plaines & sur les côteaux; & comme il n'arrive guéres qu'on ait de grandes étenduës de bois à semer, d'autant que la nature ou nos peres y ont pourvû, il faut principalement s'appliquer à entretenir & repeupler ceux que l'on a; & les multiplier dans les endroits qui ne peuvent pas servir à autre chose.

Les Anciens mettoient leurs bois près de leurs maisons, & ils s'y enfermoient avec les loups, les oyseaux, les serpens & autres bêtes: mais aujourd'hui on cherche l'air & la vûë; & l'on ne veut point que les gens de la maison, la basse-cour ni les jardins soient exposez à la férocité & aux dégâts des malveillans, à qui les bois servent de retraite. C'est pourquoi on met ses bois, autant qu'on le peut, sur des terres écartées, sur quelque côteau qui fasse un bel aspect; ou bien on seme quelques bouquets de bois parmi ses terres, pour employer les endroits peu fertiles, & servir d'ornement & de retraite au gibier.

Plants de Bois suivant leur degré de bonté.

Les arbres les plus nobles & les plus fructueux qui viennent dans les forêts, sont le chêne, & le châtaignier, tant pour la beauté & la bonté de leur bois, que pour l'abondance de leurs fruits.

Le chêne est le Roi des arbres pour la force & l'usage universel de son bois.

Le châtaignier a pourtant au-dessus du chêne que son fruit est bien meilleur; les insectes ne vont point au châtaignier tant qu'ils ont des feuilles de chêne à ronger; & le châtaignier pousse beaucoup, sur-tout en taillis, il vient une fois plus vîte & ne demande pas une terre si bonne & si grasse que le chêne: on le plante souvent sur le revers des côteaux au Nord, ainsi que le bouleau.

L'orme vient ensuite; il réüssit assez dans toutes sortes de terroirs; il est de facile & belle venuë, quand il a une fois pris racine; & on peut l'étêter tous les quatre ans comme les saules: mais il est fort sujet aux hannetons & aux chenilles; & ces insectes qui abondent souvent de trois ans en trois ans, retardent le bois d'une bonne année.

Le sapin, le fresne, le hêtre, l'érable, le cormier, le charme, le sicomore & le tilleul viennent dans le troisiéme rang des plants de bois; & l'on met au dernier rang les coudriers, mérisiers, alisiers, cornoüilliers, saules & marsaux; boüis, houx, genêts & autres arbrisseaux ou plants inferieurs qui fourmillent dans les bois de basse-taille.

Il faut mettre dans les bois de futaye le plus de chênes & de châtaigniers que l'on peut; mais comme les autres arbres sauvages ont aussi leur merite & leurs usages particuliers, & que d'ailleurs la nature se plaît dans la diversité, ordinairement parmi les chênes & châtaigniers qu'on seme ou qu'on plante, on y met une centiéme partie des autres arbres sauvages; ils ont dans le temps leur utilité particuliere, & la plûpart pullulent beaucoup & facilement par les fruits qui en tombent, ou par les surgeons qui en naissent. Il faut pourtant s'attacher aux especes de plants que la terre aime; ce qu'on connoît tout d'un coup par le nombre & la beauté de ses productions, & par l'état du plant qui vient aux environs en semblable terroir.

Les meilleurs plants pour garnir un bois, sur-tout un taillis, sont la charmille, l'érable, l'ormeau, le hêtreau, le chêneau & le châtaignier: on les récepe presqu'à fleur de terre, afin d'en faire de belles touffes, que les Bucherons appellent des cepées, & les Jardiniers des rochées.

Il se trouve encore dans les bois beaucoup de plants aquatiques, comme saules, peupliers, trembles, bouleaux & marsaux; mais je n'en parle point ici, parce qu'il y en aura ci-après un Chapitre particulier.

Quand on veut juger de la bonté d'un bois, par exemple pour l'acheter, il faut considerer s'il est de bons plants, jeune, vif & plein; c'est-à-dire, si les arbres qui s'y trouvent en plus grand nombre, sont de bonne espece, s'ils sont de belle venuë, bien vifs, sans mousses ni loupes; s'ils sont bien drus & sans mauvais plants, comme ronces, genêt, fougere ou même bois blancs en trop grand nombre: s'il est jeune, ce qui se connoît dans les futayes, à l'inspection des arbres, ou par leurs cernes si on les coupe; & dans les taillis, à la vûë des plus anciens baliveaux, à la largeur des souches; &

encore à la quantité des mousses, loupes & guis qui croissent sur les arbres, & des ronces & autres ordures de plants qui augmentent dans un Bois, à mesure qu'il vieillit: & enfin voir s'il est bien garni, s'il n'y a point de trop vastes ou trop fréquentes clairieres, ou des lieux rabougris ou abroutis: c'est tout cela qui fait le merite du bois, aussi-bien que sa situation, quand il est auprès de quelque grande ville, port ou autre lieu de bon débit. Au surplus il faut se ressouvenir que quoiqu'il ne doive point y avoir d'autre mesure en France pour les bois que celle de l'arpent composé de cent perches, dont chacune est de vingt-deux pieds-de-Roi, cependant la mesure varie en bien des endroits.

Differentes manieres de faire un Bois.

On peut le faire & multiplier les plants sauvages par trois manieres; par semence, par les plants enracinez & par boutures.

La bouture n'est qu'un bout de branche qu'on fiche en terre & qui y prend racine, & pousse des branches & des feuilles, quoique ce ne soit d'abord qu'un bâton. Mais il n'y a que les cognassiers, les mûriers, les ifs, les arbres aquatiques & quelques autres menus plants qui se multiplient par bouture: c'est pourquoi cette voie ne seroit bonne que pour avoir quelque couvert de Bois leger; ce qui ne suffit pas pour avoir un Bois ample & de bons plants, tels qu'il nous en faut ici. Il y a une autre espece de bouture dont on se sert en certains païs, en couchant en terre des branches torses qui reprennent & poussent à la fin: mais cette maniere est trop incertaine & trop longue; aussi n'est-elle d'usage que dans les païs où on manque de semence & de plants enracinez, ce qui n'est pas en France.

Les plants de semence & les plants enracinez sont donc les seules voies sûres & generales pour faire un bon bois.

I. *Bois de semence.*

Cette voie est beaucoup plus longue & moins sûre que l'autre, parce qu'il faut conduire le plant depuis la graine jusqu'à son état parfait; ce qui fait qu'il y a bien des hazards à essuyer, le bois n'est jamais si garni, on a cependant beaucoup plus de peine, & l'on est bien plus long-tems à joüir de son bois que quand on l'a tout d'un coup formé de plants enracinez, parce qu'on n'y met que tous plants choisis, forts, de belle venuë, & qui vous mettent bien-tôt en état de joüir; aussi se sert-on presque par-tout de cette voie, & on ne s'avise de semer des bois que quand on veut en avoir des pépinieres, ou quand on n'a ni bois, ni pépinieres, ni argent, pour avoir tout d'un coup des plants enracinez.

Apprêt de la Terre.

La terre que vous voudrez semer en bois, doit y être préparée par trois bons labours au moins, comme les terres à bled: vous donnerez le premier labour sur la fin d'Août; le second à la saint Martin, & le troisiéme sur la fin de Février, ou quand il sera temps de semer. Il faut que la terre reste ainsi pendant cinq mois, ouverte & exposée à toutes les variations des sai-

fons, pour que de brute & inanimée qu'elle étoit, elle se trouve humectée, nourrie & amolie par les influences du Ciel & par les labours qui la meurissent, l'ameublissent & la fertilisent.

Ces labours se donnent ordinairement à la charuë; & les uns les font en sillons, d'autres à uni: ce qui est indifferent, à moins que le fond ne soit une terre glaiseuse qu'il faudroit labourer à sillons larges & de haut en-bas, pour faciliter l'écoulement des eaux; c'est aussi pourquoi bien des gens ne veulent semer des bois que sur des pentes ou côteaux, afin que l'eau n'y séjourne point.

Temps & choix de la semence.

Au commencement de Mars, ou plutôt, si le climat le permet ou si les grands frimats sont passez, vous donnerez le dernier labour pour semer aussitôt votre gland en terre bien meuble & moite: car il ne réüssiroit pas, si elle étoit en mottes, trop imbibée d'eau ou trop seche.

Il faut choisir le gland uni & non ridé, qu'il soit de l'année & qu'il ait été cueilli dans sa parfaite maturité. Il en faut un boisseau par arpent.

On peut mettre un tiers de châtaignes sur deux tiers de glands, & un centiéme d'autres fruits champêtres.

Manieres de semer un Bois.

On seme ordinairement le gland, la feine, la châtaigne & les autres fruits ou grains à plain champ comme on fait le bled, mais moins dru, parce qu'il viendroit trop épais, & la terre ne pourroit pas fournir à tout; & on couvre le gland de deux doigts de terre, en passant deux fois la herse par-dessus le champ.

Il y a une autre maniere de le semer, sur des alignemens tirez au cordeau, dans des trous qu'on fait en terre avec un plantoir, profonds de quatre doigts, éloignez l'un de l'autre d'un pied; & on coule de la terre sur le trou avec le plantoir, à mesure que l'on avance. Quand la terre a été labourée en sillons, on ne met qu'un rang de semence sur chaque sillon, & on laisse quatre pieds d'espace entre chaque rang, afin qu'ils ayent du terrain pour s'étendre & qu'on puisse les labourer & les sarcler. Ou bien on met du gland & autre fruit en terre, de six pieds en six pieds, suivant des traces faites à la béfoche; ce qui va plus vîte & fait que les arbres se trouvent un jour espacez plus régulierement. Les Jardiniers appellent cela *piquer des fruits en terre*. Cette maniere de planter est bonne, sur-tout pour les châtaignes; mais elle est fatiguante, & il ne paroît pas que nos peres l'ayent suivie, puisque la plûpart des Forêts paroissent semées au hazard & sans ordre.

Il y a une autre maniere particuliere pour avancer bien vîte les chêneaux, châtaigniers, noyers & chênes, en les faisant germer dans du sable, comme nous l'expliquerons au Chapitre des arbres champêtres à fruits.

Culture.

De quelque maniere qu'on s'y soit pris pour mettre la semence de bois en terre, si elle n'est pas d'une grande étenduë, vous aurez soin de l'arro-

ſer s'il fait une ſechereſſe continuë, & vous couvrirez votre champ d'un peu de paille, pour que les tendres productions qui naîtront de votre graine ne ſoient point mangées ou rompuës par les oiſeaux.

De même vous aurez ſoin de faire faire pendant la morte-ſaiſon de l'hyver, des foſſez autour de ce champ : ils ſerviront, 1o. Pour l'écoulement des eaux qui noïeroient votre jeune plant. 2o. Ils le garantiront des troupeaux de bêtes dont les moindres morſures & le foulement ſeul ruïneroient vos tendres éleves. Quand le champ eſt trop grand pour le pouvoir clôre, il faut du moins veiller à ſa conſervation, ſur-tout quand il eſt expoſé à quelque paſſage.

Quand votre plant ſera bien levé & un peu fort, vous irez en ſarcler toutes les herbes & productions étrangeres; & en même temps vous l'éclaircirez, ſi vous voyez qu'il ſoit trop épais, & qu'il puiſſe en ſouffrir le travail.

C'eſt à la fin du mois de Juin, environ quatre mois après la ſemaille, qu'on va éclaircir le plant: on y va après une petite pluie, afin de pouvoir plus aiſément ſarcler & lever les plants que l'on trouvera de trop, & de moins belle venuë; enſorte qu'on donnera un bon pied d'eſpace entre ceux qu'on laiſſera: ſans cela vous n'auriez que des bois rabougris qui ſe nuiroient les uns aux autres; ſur-tout les chênes qui ſont toujours chargez de racines & ſouvent de branches.

Voilà tous les ſoins de la premiere année du plant.

La deuxiéme année, auſſi au mois de Juin, & après une pluie, vous y retournerez pour le ſarcler avant que la terre s'endurciſſe par les chaleurs, & enſuite vous y donnerez un bien leger labour, avec la ſerfoüette pour aider le bois à croître, ſans lui donner aucune atteinte: il eſt même meilleur de donner ce leger labour avant la pluie quand on la prévoit.

La troiſiéme année, ſi le plant eſt fort, on lui donne deux labours, & on le ſarcle deux fois; la premiere au mois de Mars, & la ſeconde au mois de Juillet, trois jours après une pluie & toujours par un beau temps, afin que le ſoleil brûle les racines des mauvaiſes herbes; mais il faut que ces labours-ci ſoient plus profonds que ceux des premieres années, où on n'a fait que grater la terre.

On continuë ces ſoins & on augmente le nombre & la profondeur des labours à meſure que le bois ſe fortifie, au moins juſqu'à la ſixiéme année, parce qu'alors il peut être aſſez fort pour n'avoir plus beſoin que des ſecours de la nature.

Ce ſont pourtant ces frequens labours qui rendent la terre meuble, douce & aiſée à penetrer aux plants, qui l'enrichiſſent des influences du Ciel, & qui raniment & augmentent la ſubſtance & les ſels dont elle nourrit ſes éleves. C'eſt pourquoi ils n'en iroient que mieux quand on prendroit ces ſoins juſqu'à la neuviéme année, qui eſt le temps qu'on les coupe pour la premiere fois; non pas parce qu'on en eſpere beaucoup de bois, mais parce que cette coupe décharge le pied de toutes les branches qu'il faut qu'il nourriſſe, & par-là profitant ſeul de la ſubſtance de la terre, il ſe fortifie, jette des ſions en plus grande abondance, & les donne plus gros & plus beaux.

De ces Bois ainſi venus de ſemence, quand ils ont un pied & demi de

hauteur, on peut en arracher des plants, pour les mettre ailleurs, ou pour en faire des taillis de plants enracinez, comme nous l'allons dire. Au contraire si le plant est trop clair & qu'il s'y trouve des vuides, il n'y a qu'à coucher en terre des branches du plant voisin, pour provigner & garnir les Clairieres.

Quand on a des plants de grands arbres aux champs, il n'y a qu'à semer des fruits sauvages entre les rangs de ces arbres; le terrain est ordinairement très-propre en bois; & quelques années de labour pour ces jeunes plants nous donneront bien-tôt au lieu d'un terrain perdu, un beau & bon bois que vous transplanterez si vous ne voulez point le laisser là.

II. *Bois de plants enracinez.*

Les bois qui viennent de plants enracinez, viennent plus aisément, plus sûrement & font de plus belle venuë que ceux de semence, comme je l'ai déja dit: & quand on n'y gagneroit que trois années & les soins de la culture de la semence naissante, ce seroit toujours de quoi nous dédommager de l'achat des plants quand il faudroit en acheter; car le millier ne coûte pas grand chose.

Lieux & choix des plants enracinez.

Nous avons en France quantité de bois, buissons & haies qui en sont pleins; il y a aussi des gens qui ne font autre mêtier que d'en vendre; on en peut tirer de ses propres taillis ou plants de semence, comme je l'ai dit à l'article précedent; & enfin on en fait exprès des pépinieres chez soi, dans quelque arpent de clos, d'où l'on tire de fort beaux plants, pour repeupler les endroits dégarnis, ou pour peupler ceux qu'on veut mettre en bois, comme je le dirai ci-après en traitant du Jardinage.

Quant au choix de ceux qu'il nous faut ici pour faire un bois, prenez-en de jeunes qui ayent le plus de racines qu'il se pourra, qui les ayent nettes & nourries, la tige forte & droite, l'écorce vive, sans nœuds, mousse, gersure ni ulcere; de belle venuë, haut d'un pied & demi de tige & gros à proportion si c'est pour faire un taillis.

Il est à propos que le plant soit levé dans un terroir plus sec, plus pierreux ou plus maigre que celui où on le veut planter; parce que trouvant un meilleur fond & plus de nourriture que dans sa terre matrice, il viendra beaucoup plus vîte & plus fort.

De plus, il faut que le plant soit arraché le jour même qu'on le plante, ou la veille: c'est pourquoi n'en prenez qu'à une journée de chez vous au plus; & faites-en plutôt arracher par vos gens ou journaliers, que de vous fier à ceux qui vous les vendent tout arrachez, & qui vous donnent du plant levé depuis long-temps & à demi mort.

En les arrachant de terre, il en faut ménager les racines; bêcher un peu la terre, pour voir jusqu'où elles peuvent s'étendre, & les avoir plus aisément: sur-tout ne faire ce travail que par un temps humide, le plant en est plus aisé à lever, il conserve bien mieux sa vivacité & sa fraicheur, & il reprend plus aisément.

Il y a des gens qui en les levant, marquent avec de la craie ou autrement, l'exposition qu'ils avoient, en les craïonnant par exemple du côté du midi,

pour les replanter au même aſpect ; on prétend que le plant en repouſſe bien plus vîte, que quand on change ſes expoſitions : mais cette remarque, qui peut avoir ſon merite pour de grands arbres, comme nous le dirons ailleurs, paroît être ici une vaine délicateſſe, puiſqu'il ne s'agit que de jeunes plants champêtres qui ne font preſque que de naître.

S'ils ne peuvent pas être plantez le même jour qu'ils auront été arrachez, vous les mettrez par petits faiſceaux un peu au large, dans de la terre bien remuée & médiocrement humide ; ils s'y conſerveront ſains & frais pendant pluſieurs jours.

Temps pour lever & planter les Plants enracinez.

Il eſt certain qu'il ne faut planter le bois que quand il eſt hors de ſeve ; c'eſt-à-dire, en hyver ou aux environs : ce qui ſe regle en particulier ſur le climat, ſur la rigueur de la ſaiſon & ſur la quantité du plant. Mais comme il s'agit ici des plants les plus ruſtiques, il faut ſeulement éviter le grand froid qui eſt l'ennemi mortel du plant, & les grandes pluies qui le noïeroient.

En France nous plantons en Novembre & Décembre dans les terres pierreuſes, légeres ou ſablonneuſes ; à la fin de Février dans les terres humides ; & quelquefois avant l'hyver dans les terres fortes : le plus ordinaire eſt en Décembre & Janvier, par un temps doux & moite, après une pluie ; car la gelée, les grands vents & la ſechereſſe, ſont tous contraires à la végetation qui n'eſt autre choſe qu'un ſuc, une humidité, temperée, animée par une douce chaleur.

C'eſt auſſi pourquoi il ne faut point planter pendant les grandes pluies ni quand la terre en eſt trop imbibée, parce que ce n'eſt qu'un mortier qui en ſe ſechant feroit mourir les plants ; au contraire s'il fait trop ſec quand vous voulez planter, il n'y a qu'à tremper un peu les racines de vos plants dans une cuve d'eau, pour les garantir de la ſechereſſe que le vent ou la ſaiſon cauſent.

On plante à la fin de l'automne dans les terrains ſecs ; & à la fin de l'hyver, dans ceux qui ſont humides.

Les plants qui verdoient & fleuriſſent de bonne heure, veulent être plantez plutôt, parce qu'ils entrent de bonne heure en ſeve ; tels ſont tous les fruits à noïaux, comme pruniers, ceriſiers, &c. On les plante en Décembre. Mais les plants ſauvages ſont plus tardifs : comme ils ne prennent ſeve qu'au mois de Mars & ne bourgeonnent que vers la mi-Avril, il vaut mieux ne les planter qu'à la fin de Janvier : non pas qu'ils ne puiſſent réüſſir quand on les plante au commencement de l'hyver : mais ils réüſſiſſent plus difficilement & plus rarement, parce qu'ils demeurent dans un nouveau terrain ſans vie & ſans humeurs, expoſez à la gelée & aux pluies ; au lieu qu'en les plantant tard, ils ont paſſé les rigueurs de l'hyver, ils trouvent une terre douce, molle, & un commencement de chaleur qui les ranime, & enfin ils ſont conduits ſuivant leur genie, qui veut qu'ils ſoient plantez tard, puiſqu'ils viennent tard.

Planter en fosses & en rigoles.

I. La terre doit être bien remuée & fumée si elle n'a point assez de sels; & il faut l'avoir labourée dès avant l'hyver, afin qu'elle se meurisse.

Le temps de planter venu, on met ses plants enracinez, ou dans des fosses, ou dans des rigoles, qu'il faut avoir fait avant l'hyver.

1°. Ceux qui font les fosses ou trous, les font rondes ou quarrées, profondes & larges d'environ un pied, pour le plant à taillis, & on laisse environ un pied de distance des unes aux autres, ensorte que les plants enracinez qui forment le taillis sont espacez d'environ deux pieds. On fait les fosses plus larges & plus profondes, & on donne environ six pieds de distance aux plants de futaye, trois & quatre toises pour les allées & les fruits privez. On jette d'un côté du trou la terre du dessus, qui est la bonne & la vive; on met de l'autre côté celle du fond qui est la morte; & on la laisse ainsi meurir pendant l'hyver.

Dans les païs chauds ils font des fosses d'une autre forme; ils les appellent *Fosses en panier*, & les font plus étroites par le haut que par le bas, afin que les racines du plant y soient plus à l'abri des chaleurs du climat.

2°. L'usage des rigoles me paroît meilleur & il est plus usité pour les plants enracinez que celui des simples fosses: on fait ces rigoles ou fossez à peu-près comme les rayons à planter la vigne; on les fait larges de deux pieds & demi, & profonds de deux; on met le plant tout le long de ce fossé, on donne à chaque pied de plants & à chaque fossé la distance que j'ai dit aux fosses; & on met de même la terre d'au-dessus, à un côté de la rigole, & celle du fond de l'autre côté, afin que l'hyver les meurisse. Les plants viennent mieux dans ces rigoles que dans les fosses, parce qu'ils y ont plus d'étenduë; ils ne trouvent point de terre ferme qui leur résiste, ou s'ils en trouvent d'un côté, ils s'étendent dans la terre remuée tout le long de la rigole; ces rigoles coûtent moins de temps & de peine que de grandes fosses; le plant y est plus en sûreté & profite mieux des influences.

On peut faire ces rigoles aussi près les unes des autres qu'on voudra, sans craindre que le plant s'épaississe trop, parce que tout ne vient pas à bien, & plus un taillis est dru, plus il rapporte & vient haut.

II. *Plantage.* Vos fosses étant faites, amandées, meuries pendant l'hyver, vos plants choisis, comme je viens de dire, & le temps de planter arrivé; vous *habillerez* vos plants tout nouveau arrachez, c'est-à-dire, que vous les éplucherez, les émonderez, leur couperez tout ce qu'il y a de racines mauvaises, endommagées ou superfluës; vous rafraichirez les autres à la longueur de trois ou quatre doigts, plus ou moins selon qu'elles le pourront porter.

Il faut aussi avoir soin de couper le pivot des plants sauvages que l'on transplante, comme chênes, châtaigniers, pruniers, pommiers & poiriers, afin que les racines du plant s'étendent superficiellement en pate d'oye & forment de belles touffes de sions: car tant que l'arbre reste dans sa terre matrice, il est nombre d'années à pousser son pivot, presque sans profiter; & c'est à quoi on connoît qu'un arbre n'a point changé de place.

Quand on plante pour faire un bois taillis, on prend les plants d'environ un pied & demi de haut, on les étête & on y laisse tous les chicots qui y sont

afin que dès leur premiere jeunesse ils forment de belles têtes, bien longues, bien branchuës & bien touffuës, ce qui fait la beauté, le merite & le produit d'un taillis.

Pour faire tout d'un coup un bois de haute futaye, on prend des plants qui ayent par le bas la grosseur du bras, & cinq ou six pieds de hauteur au plus, afin que leur donnant environ un pied de terre, la tige n'ait pas plus de quatre à cinq pieds : car si on leur en donnoit davantage, la terre ne pourroit pas fournir assez de seve pour les racines & pour la tige. Au contraire des taillis, on n'étête point les plants dont on veut faire une futaye, cela les empêcheroit de monter : mais on les élague dans la suite, afin que la tige vienne haute & droite, & que la futaye soit pleine de beaux brins.

Quant au taillis, comme on n'en prend les plants que d'environ un pied & demi de haut, en en mettant environ un pied en terre, ils ne doivent pas avoir hors de terre plus de quatre ou six doigts ; sinon il faudra couper le haut, afin que le plant pullule mieux & qu'il prenne de bonne heure la forme du taillis, dont la bonté & la beauté consiste principalement à avoir de fortes cepées, qui fournissent beaucoup de bois & de couvert. C'est pourquoi soit en les plantant, soit en les abattant, on les coupe toujours tout près de terre, afin qu'ils poussent beaucoup de branches & qu'ils s'écartent en buissons bien touffus.

Vous mettrez donc vos plants à la main dans les rigoles ou dans les fosses que vous aurez faites, au cordeau ; les plants des taillis espacez d'un pied & demi, & les rangs d'environ deux pieds ; & à proportion pour les plants de futaye, on les y met ordinairement à six pieds l'un de l'autre : on peut les planter un peu plus dru, sauf à les éclaircir si tout reprend, ce qui est bien rare.

Il faut mettre environ deux doigts de bonne terre au fond de la fosse ou de la rigole avant que d'y placer le plant : & si la terre qu'on en a ôté n'est pas bonne, il faut la jetter & y en mettre d'autre, soit terreau, terre neuve de gazon ou autre bonne terre ; pour que le plant réüssisse, il n'y faut rien négliger dans ce commencement, parce que c'est pour toujours.

En mettant vos plants sur la bonne terre que vous aurez mise au fond de la rigole ou fosse, vous y coucherez les belles racines tout de leur long, de côté & d'autre, & les chargerez doucement de terre, en les pressant un peu avec la main & non avec le pied, afin qu'il n'y ait aucun vuide, & qu'elles se lient mieux avec la terre, ensorte qu'elles soient toutes entieres dans celle qui aura été remuée & meurie à l'air pendant l'hyver : & quand votre plant sera tout-à-fait enterré, vous foulerez un peu la terre, afin qu'il n'ait point d'air & qu'il reprenne plus aisément : les vuides qui se trouvent entre deux terres font souvent perir le plant.

Dans les bois qu'on plante près de la maison ou des jardins ; pour l'ornement & pour la commodité tant de la promenade que des vûës, on pratique des allées & quelques cabinets, sale, étoile ou pate-d'oye, avec des enfilades & des routes : il en faut dans tous les bois ; & il ne faut qu'un peu de goût & d'attention sur la disposition du terrain, pour placer ces routes d'une maniere utile & gracieuse.

Quoique j'aie déterminé à peu-près la largeur & la profondeur des fossez ou rigoles & la distance des plants, cependant il n'y a point en cela de regle

certaine ; & ce que j'en ai dit, n'eſt que pour en donner une idée : car au reſte les uns font leurs plants plus drus & leurs foſſes plus creuſes ; d'autres les font moins ; il y en a qui ne font leurs foſſes que de la largeur & de la profondeur du fer d'une bêche : d'autres les font beaucoup plus grandes que je n'ai dit : ce qui ſe regle ſur la qualité du fond, ſur le nombre, la force & l'âge des plants qu'on a, & ſur le goût du maître. Ce qu'il y a de certain c'eſt que plus les trous, ſoit foſſes ou rigoles, ont d'étenduë, plus le plant vient vîte, parce qu'il trouve par-tout une terre meuble.

On peut même garnir le plant après coup, quand on voit qu'il ne l'eſt pas aſſez, ou quand on veut avoir du garni & de la brouſſaille parmi de la futaye ; on peut par exemple ſemer du gland, ou des châtaignes qui viennent plus vîte, entre les rangées d'un bois qui n'eſt pas aſſez peuplé ; & ce qu'on y met après coup, y croît promptement, parce qu'il eſt à l'abri des autres. On peut de même mettre & entremêler du plant un peu fort : ou bien marcoter les jeunes branches traînantes à terre, au lieu de les couper ; cela garnit bien vîte.

Une choſe à laquelle il faut prendre garde en mettant des plants enracinez en terre, c'eſt de ne les y pas mettre trop avant, de peur qu'ils n'y demeurent accablez & enſevelis ſans eſperance de réſurrection.

On peut auſſi mêler des châtaignes parmi des chênes, comme je l'ai déja dit ; les châtaignes viennent deux fois plus vîte : le chêne doit pourtant toujours être le plant dominant dans les bois. Il y a même bien des gens qui aiment mieux ſéparer les differentes ſortes de plants, & donner à chacun ſon terrain, pour que chaque eſpece ait ſa terre propre & y ſoit miſe dans un temps convenable : delà vient que nous voïons des bois qui ne ſont que de chênes, d'autres de châtaigniers, de ſapins, &c.

Planter en Douve.

Je viens de parler des deux manieres de planter, en foſſe & en rigoles : il y en a une troiſiéme qui eſt celle de planter *en Douve*, qui devient fort commune, ſur-tout pour les haies & pour les plants, même de futaye, parce qu'ils viennent plus vîte, & il en perit moins, quand on les a plantez en douve.

On éleve une digue de la terre qu'on en ôte des deux côtez ; on fait cette digue en talus & plate par deſſus ; on lui donne la hauteur, la largeur & la longueur proportionnée à la qualité & au nombre des plants qu'on y veut mettre. Sur chacun des côtez ou talus de cette digue, on met un ou pluſieurs rangs de plants en ligne parallele ; mais comme on ne plante en douve que de très-jeunes plants, ſoit d'épine-blanche, billes d'ormeaux ou de trembles, chênots, charmilles ou autres, on met ces jeunes plants dans la butte horizontalement, en les couchant ſur le côté, la racine dans la digue le bout du plant en dehors, & on les recharge de terre : ce qui fait que les racines du plant trouvent de tous côtez de quoi s'étendre & ſe nourrir dans la digue : il pouſſe vite ; & quoiqu'il ſoit planté ſur le côté, il reprend bientôt ſa direction naturelle.

Culture des Bois nouvellement plantez.

1°. Comme un Eté long & sec leur est très-nuisible, il faut en ce cas les secourir autant que la chose est praticable, ou par quelques arrosemens qu'on leur donne au soir & au matin, au moins cinq ou six fois pendant l'Eté, ou en y faisant couler quelques voies ou rigoles d'eau qui ravivront le plant.

Il ne faut point épargner les arrosemens au plant fait au printemps; il en a encore plus de besoin que celui de l'automne : mais ils s'en porteront mieux l'un & l'autre, si vous les arrosez durant le hâle de Mars; c'est le temps où ils ont besoin de plus de secours, parce que c'est alors que le plant de l'une & l'autre saison commence à reprendre.

2°. La chose la plus nécessaire aux plants, sauvages ou domestiques, c'est d'y donner des labours en temps convenables : ils rendent la terre douce aux plants, susceptibles des influences, ils raniment la substance & les sels, & font mourir toutes les mauvaises herbes qui embarrassent le bois & volent sa substance; il croîtra deux fois plus vîte, donnera de plus forts surjons, de plus grands brins, & deux fois plus de profit que s'il n'avoit pas été labouré, & il n'y aura pas la dixiéme partie de vos plants qui manqueront; ce que l'experience a confirmé à ceux qui ont voulu planter deux bois, dont ils ont labouré l'un & laissé venir l'autre à l'aventure.

Il ne faut pas que la peine & le coût du labour nous rebute; car la premiere année on arrache seulement les herbes : la seconde année on ne fait qu'effleurer la terre : & le labour donné pendant quatre ou cinq ans est une chose faite pour toujours, dont le profit durera tant que votre bois sera bois.

Il faut donc labourer votre bois deux fois par an comme la vigne : la premiere fois au mois d'Avril; la terre est alors douce & traitable, le bois commence à bourgeonner, & les mauvaises herbes qu'il faut détruire, s'élevent en abondance; c'est pourquoi il faut labourer alors, par un temps humide, afin que le labour soit plus aisé & que les racines du plant profitent de la pluie & des rosées. Il ne faut pourtant pas que la terre soit trop pénetrée d'eau, non plus qu'il ne faut pas qu'elle soit trop seche, parce que le labour de terres en mottes est pernicieux aux plants; & au contraire la terre qui est trop seche ou trop chaude en la labourant, ne renvoye que de la chaleur aux racines & de la poussiere aux jets du plant, ce qui le perd.

On donne le deuxiéme labour à la fin de Juin quand les mauvaises herbes commencent à se fortifier : il y en a qui en ajoûtent un troisiéme vers le quinze Septembre de la premiere année du plant, & vers la fin d'Août des années suivantes; ce qui ne fait qu'un grand bien.

De peur d'offenser le plant, il faut faire ces labours legers & peu profonds la premiere année, si on en fait; on les fait un peu plus profonds la deuxiéme année, & encore plus la troisiéme, & ainsi en augmentant à proportion des forces du plant.

Voilà le travail ordinaire jusqu'à ce que le bois ait cinq à six ans; car à sa septiéme feuille les surgeons & les branches qui se seront étenduës de tous côtez, le rendront si touffu qu'on ne pourra qu'à peine passer au travers : il commence même à trois ans à prendre le dessus des mauvaises productions & à ne les plus tant craindre, à six ans il les offusque, & à sept ans quand il a été

cultivé comme il faut, il multiplie à fouhait, pour donner de quoi faire à dix ans une premiere coupe affez abondante, fi c'eft un taillis.

Après la premiere coupe il eft bon de donner encore un labour au jeune taillis au mois d'Avril ; puis on le laiffera croître à l'avanture.

3°. Une chofe que je n'ai pas dite au fujet des futayes, c'eft que quand on met en terre les plants enracinez à haute tige, il eft bon de les lier à quelque pieu qu'on aura fiché en terre contre le plant, pour l'affermir contre les vents & le frottement des beftiaux.

Et vers la quatriéme année & les fuivantes, il faudra émonder les plants de haute tige ; on coupe en même temps les branches & les tiges qui gâtent la forme de la futaye ou qui font rabougries, afin qu'il en revienne d'autres, & qu'il n'y ait que de beaux arbres, foit de brin, foit de fouche. Cet émondage fe fait vers le mois de Mars, après que les gelées font paffées & avant que le plant commence à bourgeonner; il faut tenir le plant ferme d'une main & tailler doucement de l'autre, pour ne point ébranler l'arbre ni les racines. Les Curieux font un pareil émondage tous les ans, tout en fe promenant. On laiffe d'efpace en efpace quelques plants des plus malfaits fans les élaguer, & on les marcote fi on veut, pour brouffailler le bois.

ARTICLE II.

Efpeces & ufance des Bois.

Quand vos bois ont une fois atteint leur grandeur naturelle, foit que vous les ayez élevé de femence ou de plants, comme je l'ai dit à l'article précedent, foit que vous les ayez tous faits ; il s'agit maintenant d'en faire la deftination, & d'en regler les coupes & la police.

§. I.

Efpeces, ufages, âges, qualitez & défauts des Bois.

On appelle *Vente* ou *Coupe reglée*, une divifion qui fe fait d'un grand bois en certaines portions, afin que n'en coupant chaque année qu'une quantité marquée, le bois ne fe dégrade point & foit toujours du même revenu. Tout bon Econome doit ainfi regler les coupes de fes bois, foit taillis ou futayes : parce que de cette maniere l'on a toujours du bois fur pied, & tandis qu'on le coupe d'un côté, il revient de l'autre.

L'*âge* ou l'*effence* du bois eft le temps qui s'eft écoulé depuis fa derniere coupe ; & l'*ufance* fe dit de fon exploitation actuelle.

Taillis.

Le *Taillis* eft un jeune & menu Bois qu'on coupe en vente ordinaire tous les neuf à dix ans au plutôt, & qui n'en paffe pas trente; car au delà c'eft une *Futaye fur Taillis*, comme nous l'allons expliquer.

On le fait de femence ou de plant enracinez, comme je l'ai dit à l'article précedent.

On le coupe au plutôt tous les neuf ans, parce qu'il lui faut ce temps pour être raifonnablement garni en hauteur, en force & en épaiffeur ; qui voudroit

le couper plus souvent, n'auroit que de la Ramille & ruïneroit le fonds même du taillis ; c'est pourquoi l'Ordonnance a défendu de le couper avant neuf ans.

Le bois de taillis sert à faire du charbon, des cotrets, falourdes, fagots & autre menu bois à brûler : des perches, échalas, pleïons, harcelles, espaliers, lattes, cerceaux, &c.

Futaye.

La *Futaye* est un grand bois qu'on a laissé croître sans le couper depuis plus de trente ans. On forme une futaye, ou d'un beau taillis qu'on n'a qu'à laisser croître pour qu'il devienne futaye ; ou bien on la fait de semence ou de plants, comme je l'ai dit à l'article précedent : & toute la difference qu'il y a à élever la futaye ou le taillis, c'est qu'avant trois ans il faut éclaircir le plant du champ destiné en futaye, empêcher que les arbres ne croissent en touffes, ne laisser qu'une seule tige sur un seul pied, les espacer d'environ six pieds, & les émonder & élaguer soigneusement, afin qu'ils soient de prompte venuë & de belle figure.

On appelle futayes *basses* ou *rabougries* celles dont les arbres sont de mauvaise venuë, bas, tortus & clair-semez : & on nomme *hautes* & *pleines* futayes, celles des arbres hauts & pressez qui sont de belle venuë. Les futaïes prennent encore differens noms suivant leur âge.

Les futayes fournissent tous les bois de charpente, de sciage, de charronage, le merrain, la plûpart de ce qu'on appelle bois d'ouvrage, le gros bois à brûler ; la glandée, le pâturage, les écorces dont on fait du tan & des teintures ; les houpiers ou têtes des grands arbres servent à faire des cendres, &c.

Bois Marmenteaux.

Les bois *Marmenteaux* ou *bois de touche*, sont des bois (haut ou bas, n'importe) qui sont autour d'une maison, parterre ou château, pour y servir d'ornement ou d'abri, & ausquels on ne touche point. On en voit quantité qui sont des bouquets de futaye.

Les taillis sont partie des fruits d'une terre ; ainsi ils appartiennent à la personne qui n'en auroit que l'usufruit, comme une Doüairiere, un Beneficier, pourvû qu'il les exploite sans en déranger les coupes. Quant aux futayes, c'est-à-dire, quant aux bois qui ont plus de vingt-sept ans, comme ils sont partie du fonds de l'heritage, ils appartiennent entierement à celui qui en a la proprieté ; & celui qui n'en a que l'usufruit, n'y peut rien couper. Cependant le bois taillis qui renaît sur les souches de la Forest coupée, & qu'on peut exploiter en taillis ordinaire, tourne au profit de l'usufruitier ; mais il n'a rien dans les bois Marmenteaux, & il ne peut pas les couper, soit taillis ou futaye, quand ils ne serviroient qu'à décorer ou couvrir le lieu.

Bois en défends, & Bois défensables.

Le bois *en défends* est un bois de réserve, dans lequel il n'est pas permis de faire aucune coupe ni paisson : on met en défends, les triages que l'on voudra conserver, pour s'en servir au besoin, ou uniquement parce qu'ils sont

de belle venuë : ces défends ne ſont guéres en uſage que dans les grandes Forêts ; & ils y ſont néceſſaires pour les néceſſitez publiques, pour les cas d'incendie, &c. On met auſſi en défends les bois qui ont été dégradez ou qui ſont encore trop jeunes pour qu'on puiſſe en faire uſage. Les taillis ſont en défends *de droit*, juſqu'à cinq ou ſix ans. Les chevres, les cochons, les moutons & autres bêtes malfaiſantes ſont toujours en *défends*, hormis le temps de la glandée pour les cochons.

Au contraire on appelle un bois *défenſable*, celui dans lequel il eſt permis par le Juge ou autrement, de faire les coupes & paiſſons convenables, parce qu'alors il eſt en état de ſe *défendre*.

Ages du Bois.

On appelle *Bois en Peüil*, un bois nouvellement coupé, qui n'a pas encore trois ans. Il eſt défendu d'y laiſſer aller aucuns beſtiaux ni troupeaux, parce que la moindre atteinte que le brout recevroit, le ruïneroit.

Juſqu'à trente ans, ou du moins juſqu'à vingt-ſept, il s'appelle *Taillis* ; car pour qu'un bois ſoit réputé futaye & non taillis, il ſuffit qu'il ait trois âges ou vingt-ſept ans, ſans conſiderer l'intention de celui qui l'a planté ou laiſſé croître.

Depuis trente ans juſqu'à quarante, on l'appelle *Haut taillis* ou *Haute taille*.

Depuis quarante ans juſqu'à ſoixante, *Futaye ſur taillis*, *demie Futaye* ou bois de *haut revenu*.

A ſoixante ans il prend le nom de *Haute futaye* ; & on l'appelle *Jeune* juſqu'à cent vingt ans, & au-delà, *vieille futaye*.

Bois *ſur le retour*, eſt un vieux bois qui ne groſſit plus, qui déperit comme les futayes de chêne au bout de deux cens ans.

On connoît l'âge des jeunes bois par les cruës de chaque année qui ſont aiſées à diſtinguer, par exemple dans les taillis : dans les grands bois on la connoît par les cernes qu'on voit ſur le tronc de l'arbre quand on l'a coupé horizontalement ; par exemple un chêne a autant d'années qu'il paroîtra de cercles ſur ſon tronc.

Les hêtres annoncent leur déperiſſement quand vous voyez que leur peau ſe tavelle en devenant blanche & jaune ; les ormes & les bois-blancs quand leur tronc ſe creuſe ; les chênes & tous autres arbres quand le haut ſe ſéche & que le bas ne jette plus que des branches foibles & languiſſantes. Il eſt important de prévenir le déperiſſement & de couper les bois avant qu'ils ſoient ſur le retour, parce qu'ils valent moins, tant ſur pied qu'en œuvre, & une vieille futaye ne repouſſe plus : au lieu qu'en l'abattant quand le bois eſt dans ſa force, vous en avez deux coupes pour une. C'eſt pourquoi les Ordonnances ont fixé la coupe des futayes à cent ans.

Qualitez & défauts des Bois.

On appelle *Bois en Etant*, celui qui eſt vivant ſur pied.

Bois *Giſſant*, celui qui eſt coupé ou abbatu ſur terre.

Bois *Vif*, celui qui prend nourriture & qui porte branches, feuilles ou fruits.

Bois *Mort*, celui qui eſt ſeché ſur pied, en cime & racines, qui n'a plus de ſéve; ſoit qu'il ſoit debout ou abbatu; en quoi il eſt très-different du *Mort-Bois*.

Bois d'*Entrée*, eſt celui qui eſt entre verd & ſec, les arbres qui commencent à ſecher par haut ou par bas, comme ſont d'ordinaire ceux qui ſont à l'*entrée* des forêts. La coupe des bois d'entrée eſt pourtant défenduë aux uſagers & aux riverains.

Les *Bois à faucillon* ſont les petits bois qu'on peut couper aiſément avec un faucillon ou petit fer, parce que ce ſont des bois de petite eſſence, ſoit taillis, endroits ruïnez ou de mauvaiſe venuë, comme le ſont ordinairement les bords des forêts.

Les *Houſſieres* ſont les endroits où il ne croît que du menu bois, des arbuſtes peu élevez, comme houx, genet, &c. On les appelle auſſi *Broſſes*; mais proprement les broſſes ſont les méchantes tailles qui ſont au bord de la forêt: à la difference des *Buiſſons* qui ſont les petits arbres avortez ou les bois peu eſtimez qu'on voit épars dans les forêts, & qui ne croiſſent guéres; il faut pourtant remarquer qu'en terme de Pratique, les Officiers des Eaux & Forêts ne donnent que le nom de *Buiſſon*, aux bois qui n'ont pas plus de trente ou quarante arpens.

On appelle *Breüil*, un bois taillis fermé de murs ou de haies, ou des buiſſons renforcez dans leſquels les bêtes ont coûtume de ſe retirer.

Les *Chablis*, qu'on nomme autrement *Cables* ou *Bois verſez*, ſont ceux que le vent a déraciné, abattu ou rompu en tout ou en partie: on en fait des ventes particulieres dans les grandes forêts; & on y comprend les arbres de *Délit*, c'eſt-à-dire, ceux que l'on a maltraité ou coupé clandeſtinement & contre les regles.

On donne le nom de *Rabougris* à tous les bois de mauvaiſe venuë, qui ſont tortus, mal-faits, comme la plûpart des pommiers & poiriers ſauvages, qui ont le tronc court, raboteux, plein de nœuds & peu de branches: ce qui vient de la nature du plant ou de celle du terrain, & plus ſouvent de quelque accident; par exemple ſi le bois a été brouté ou brûlé, s'il n'a pas été coupé dans la ſaiſon, ſi on l'a deshonoré en l'étêtant mal-à-propos, &c. Il y a du reméde à preſque tous ces cas, comme je dirai ci-après.

Les bois *Arſins* ſont ceux qui ont été incendiez par malefice ou autrement; & bois *Charmez*, ceux auſquels on a fait quelque choſe pour les faire mourir ou tomber, ſoit en les cernant, ſoit en les creuſant pour y mettre de l'eau forte ou du vif-argent, &c.

Blancs-Bois, & Bois-blancs.

Le mot de *blancs-bois* ſemble annoncer tous les plants qui ont l'écorce ou le bois blanc. Dans l'uſage on n'appelle *blancs-bois* que les arbres qui ont le bois blanc, mais leger & peu ſolide. Tels ſont le ſaule, le marſaut, l'aulne, le bouleau, le tremble & le peuplier.

Les blancs-bois viennent vîte, même dans des terrains aſſez mauvais; & ils fourniſſent de promptes & amples jettées, parce qu'ils ont la ſeve hâtive & abondante. Mais ce ſont tous bois qui n'ayant point de conſiſtance, ne ſont

ne font bons qu'à de petits ouvrages : il n'eſt pas même permis d'en mettre plus d'un tiers parmi le bois à brûler.

Le châtaignier, le tilleul, le freſne, le ſapin & pluſieurs autres ſont *Bois-blancs* ſans être *blancs-Bois* ; parce que leur bois, quoique blanchâtre, eſt ferme & propre aux grands ouvrages. Ils ont auſſi la plûpart beaucoup de ſeve & viennent vîte.

Il ne faut point confondre le blanc-bois avec le mort-bois.

Morts-Bois, (Cremiales arbores.)

Les Morts-bois ſont fameux, & on tâche d'en multiplier les eſpeces bien au-delà de celles que l'Ordonnance a marquées, parce que, 1°. Ils ne ſont point ſujets aux droits de Tiers & Danger ; 2°. Ils tombent dans le caſuel des Uſagers : ſur quoi voyez ce qui ſera dit ci-après du *Tiers & Danger* & des *Uſagers*.

On appelle *Mort-bois*, certains bois de petite eſſence verds en Etant. Ils ſont differens du bois-mort & du chablis, en ce qu'ils ſont *verds en Etant*, c'eſt-à-dire, vifs & ſur pied : leur petite eſſence les diſtingue des bois-blancs qui ſont la plûpart d'eſſence haut élevée.

Les morts-bois ſont le ſaule, le marſaut, l'épine, le puine, le ſureau, le genêt, l'aulne, le genevrier & la ronce. Il n'y a que ces neuf eſpeces déclarées morts-bois par la Chartre Normande donnée par Loüis X. en 1313, par les Ordonnances de François I. de 1515 & de 1533. & en dernier lieu par celle de 1669 : & elles excluent toutes autres eſpeces.

Il y a pourtant d'anciennes Ordonnances qui nomment le bouleau, le tremble & le charme parmi les morts-bois ; & quelques Coûtumes particulieres appellent morts-bois tous ceux qui ne portent pas de fruits. Mais ces anciennes Ordonnances ſont expliquées & abrogées par les dernieres, qui dérogent auſſi aux Coûtumes, leſquelles en tout cas ſont bornées dans leur reſſort.

Cependant bien des gens ſe ſervent encore de ces deux prétextes, pour comprendre dans le mort-bois tous les bois vifs qui ſont legers ou qui ne portent point de fruits, tels que ſont les blancs-bois, même, ſelon eux, l'orme, le freſne & l'érable : & ce qui peut avoir contribué à entretenir cette erreur, c'eſt que les Auteurs peu Foreſtiers, en ſe copiant l'un l'autre, ont deffini le mort-bois, tout bois qui ne porte pas de fruit. Mais cette definition eſt très-fautive : car, 1°. La plûpart des morts-bois portent de veritables fruits, comme le genevrier, le ſureau, l'épine, le genêt & la ronce ; 2°. Il n'eſt point d'arbre, point de végetal, qui à proprement parler, n'ait ſon fruit & ſa graine par leſquels il ſe multiplie ; 3°. Si la ſterilité priſe dans le ſens ordinaire pour la privation des fruits, caractériſoit les morts-bois, il y auroit peu d'arbres qui ne fuſſent mort-bois, les Proprietaires des forêts n'y auroient pour eux que les chênes, les châtaigniers & les hêtres ; tout le reſte ſeroit au pillage. C'eſt à quoi les dernieres Ordonnances ont pourvû depuis long-temps, pour l'interêt tant du Public que des Particuliers, en fixant le mort-bois aux neuf eſpeces détaillées ci-deſſus.

C'eſt auſſi mal à propos que les uſagers qui n'ont droit qu'au mort-bois,

tâchent de faire paſſer le bouleau, le tremble & quelques autres Bois-blancs qui ſe trouvent dans les forêts, pour des eſpeces de ſaule ou d'aulne : car ce ſont tous Bois de qualitez, feuilles, fruits, ports & eſſences differentes, comme on le verra dans les Chapitres III, IV & V. du Livre ſuivant, où nous parlerons en détail des eſpeces de chaque plant.

Tout Bois mort en cime & racines, ſans qu'il y ait rien de verd, eſt réputé mort-Bois : car le mort-Bois, *cremiales arbores*, eſt proprement tout le Bois qui n'eſt bon à d'autre uſage qu'à brûler.

Suivant nos mœurs on ſe relâche un peu de la rigueur de cette regle, en laiſſant aux Uſagers le Bouleau & même le Tremble, quand ils en ont une poſſeſſion ancienne & conſtante, dont le Seigneur Proprietaire de la forêt ne peut douter ; pourvû que la poſſibilité de la forêt y concourre. Car la conſervation de l'eſſence des forets & les Ordonnances ſont toujours ſuperieures à la poſſeſſion, & même à la conceſſion du droit d'uſage.

Les Uſagers qui ont droit non-ſeulement au mort-Bois. mais auſſi aux blancs-Bois, n'ont point à ſe plaindre quand outre les neuf eſpeces de mort-Bois, on ne leur accorde que le moindre des blancs-Bois, qui eſt le bouleau : parce que c'eſt ſatisfaire au Titre que de donner du blanc-Bois ; la preſtation d'un autre blanc-Bois de meilleure eſſence, ſi le Titre ne le nomme point, n'eſt qu'une tolerance gracieuſe qui n'engage point à continuer.

§ II.

Des Coupes & uſances des Bois.

Uſer ou faire les uſances d'un bois en general, c'eſt y faire les coupes, les paiſſons & les autres uſages convenables.

Remarques à faire avant que de couper ſes Bois.

1°. Avant que d'y mettre la coignée, il faut connoître particulierement la nature de leur plant, celle de leur fond & celle de leur poſſibilité ; ſçavoir l'étenduë juſte & la ſituation des triages particuliers, le nombre de ce qu'il y aura en futaye ou en taillis, l'âge & la nature, les places qui feront vuides naturellement, celles qui le ſont par coupes ou par délits, celles où les Bois ſont malvenans, avortez, broutez ou rabougris, & juſqu'à quel âge le Bois profite dans chaque triage.

Sur toutes ces choſes on détermine à mettre ſon Bois en futaye ou en taillis ; on peut même en mettre en *défends* une certaine portion, pour le laiſſer croître en Bois propre à bâtir, en cas qu'il y ait du plant bon à cet uſage.

2°. Il faut regler la quantité qui tiendra nature de futaye : & pour cela examiner combien de temps elle met à croître ; juſqu'à quel âge elle profite ; voir ſi la terre n'eſt pas épuiſée ; faire attention aux differentes eſſences du plant, à leur prix & valeur ; à leur façon de venir, ſi c'eſt de cepées ou de brins : c'eſt ſur toutes ces remarques qu'on fixe la quantité de ſes futayes, & l'âge de leur abattis.

Par exemple les futayes qui recroiſſent ſur cepées, donnent toujours la même eſſence de Bois ; & quand ce ſont de groſſes ſouches bien vivaces qui

jettent beaucoup : elles fourniſſent en quantité plus de bois que les futayes qui ne pouſſent que de brins : mais auſſi quand les meres-ſouches manquent, il n'y a plus rien à eſperer, parce que la terre refroidie ſous les nombreuſes productions des ſouches, s'eſt épuiſée à les nourrir ; auſſi il faut défoncer & repeupler le terrain, ou le convertir en novale. Les futayes plantées de brins ſont differentes : le bois y eſt quelquefois plus rare, mais il eſt de plus belle venuë, plus propre aux grands ouvrages & plus mêlé d'eſpeces differentes : ſouvent même l'eſpece du plant change de tout au tout d'une coupe à l'autre ; après un abattis qui aura été tout de chênes, il ne ſuccedera que des bouleaux ; & après la coupe de ces bouleaux, il ne recroîtra que du hêtre, qui abattu à ſon tour, ſera remplacé par de jeunes chênes leſquels après avoir germé & pivoté long-temps en terre, prennent l'effort, & pouſſent aſſez vîte dès qu'ils ſe ſentent en plein air. Il faut avoir égard à tout ceci pour prévoir l'avenir en ſorte que par une diſtribution prudente des cantons, les futayes ſe trouvent toujours fournies de bois de bonne eſſence.

3°. Il faut auſſi régler ce qu'on laiſſera de taillis dans chaque Bois, & à quel âge on les coupera ; car il y a des plants qui croiſſent beaucoup plus vîte & plus drus ; & il y a des terres bien plus vives & plus fécondes les unes que les autres : enſorte qu'il faut couper plus tard dans certains endroits que dans d'autres, ſelon la qualité du bois & du terrain.

Ainſi les lieux qui abondent en mort-Bois & en Bois blancs, veulent être coupez bien plutôt que ceux où le chêne domine ; & ils acquierent plus vîte leur cruë parfaite, au-delà de laquelle ils ne font que languir & même il en meurt beaucoup tous les ans, ſur-tout dans les terrains gras ou humides : c'eſt pourquoi il ne faut point leur donner plus de dix à quinze ans au plus ; au-deſſus de cet âge ils ne feroient que déperir. L'économie eſt differente pour les taillis plantez de chêne, hêtres, châtaigniers, charmes & autres bois de réſiſtance qui ne font que croître & embellir avec l'âge, ſur-tout dans les endroits où les vents de la mer & autres gros vents ne les empêchent point de prendre leur élevation naturelle : il vaut mieux donner à ces taillis de bonne eſſence vingt ou vingt-cinq ans de cruë, que de les couper tous les neuf ans ; on perd à la verité une coupe, mais on eſt récompenſé au double par la force des gaulis qu'on en retire, & qui ſont d'un prix & d'un débit plus conſiderables du triple que le menu fagotage qu'on feroit de la coupe des mêmes bois à neuf ans.

4°. Pour connoître s'il vaut mieux laiſſer croître le Bois en futaye, que de le couper en taillis, outre la connoiſſance du fond de la Forêt & du bois dont elle eſt plantée, il eſt eſſenciel d'examiner quel eſt le prix ordinaire des taillis & celui des futayes. Par exemple, ſi la coupe d'un arpent de taillis de dix ans ne ſe vend que cinquante livres, votre taillis coupé tous les dix ans ne vous rapportera que deux cens cinquante livres en cinquante ans ; au lieu que ſouvent une futaye de cet âge de même étenduë ſe vendroit le double & le triple, outre que l'on s'épargneroit l'embarras réïteré des coupes & des débits du taillis. Du moins c'eſt ce qu'il faut examiner, & ne couper ſes bois qu'après une connoiſſance aſſurée & une combinaiſon exacte du plant, du terrain & du prix.

5°. Le dernier ſoin du Maître qui veut vendre ou couper ſes bois, regarde l'operation même de la vente ou coupe; c'eſt-à dire, qu'il faut qu'il ait pris ſes meſures juſtes pour avoir le monde, les outils, les nourritures, l'argent, les places convenables, & (ce qui eſt le plus important) de prompts débouchemens pour la conſommation de ſes bois, en cas qu'il veuille les employer lui-même : ſinon examiner mûrement lequel vaut mieux, ou de les vendre en gros & par cantons ou ventes à un ou à pluſieurs Marchands Ventiers; ou en détail par pieds d'arbres à des Charpentiers de terre ou de mer, Menuiſiers, Charons, Forgerons, ſoit de Verreries ou autres, & generalement à tous ceux qui peuvent avoir affaire du bois, dont on cherche à ſe défaire ſoit en grume ou autrement. Les taillis ſe vendent aſſez ordinairement en détail à tant la perche de terrain.

Temps & ſaiſon de la coupe des Bois.

1°. La coupe des taillis ſe fait ordinairement toutes les neuf années, qui eſt juſtement le temps de la durée des plus longs Baux. Il faut pourtant prendre garde, comme je l'ai déja dit, à la nature du fond & à la qualité du plant; car il y a des terroirs ingrats & des arbres tardifs qui ne fourniſſent preſque rien en dix ans.

Il ſeroit même à propos que l'on ne coupât point les taillis ſi ſouvent qu'on le fait, parce qu'au bout de neuf ou dix ans le bois n'eſt guére propre qu'à faire des bourées & des fagots, & ne peut ſervir à nul ouvrage ou marchandiſe. D'ailleurs les Balivaux que l'on réſerve du bois de cet âge ſont ordinairement ruïnez par les bêtes fauves ou noires qui s'en joüent, par les Beſtiaux qui s'y vont frotter, par les vents qui les roulent, & par les délinquans qui les coupent & les emportent aiſément. Il y auroit donc plus de profit & d'économie à laiſſer croître ſes taillis quelques années de plus, comme juſqu'à l'âge de quinze ou même de vingt années : ils en vaudront le double, ce qui revient toujours au même. C'eſt pourquoi l'Ordonnance de 1669. fixe l'âge de la coupe des taillis à dix ans au moins.

Quoiqu'elle ſoit indefinie & generale, cependant il y a des terrains ſi féconds & des natures de plants ſi ſeveuſes, qu'on eſt obligé d'en couper les taillis tous les ſept ans : ils ſont ordinairement plantez de châtaigniers, tilleuls, marſaux, ſaules & autres Bois-blancs qu'on ne débite qu'en cercles & menus ouvrages, & qui n'y ſeroient plus propres ſi on les coupoit plus tard.

2°. Quant à la coupe des futayes, il n'y a d'autre regle ni d'autre uſage que la volonté du Maître. Il doit pourtant ſe regler ſur la qualité & ſur l'âge du plant, pour le couper avant qu'il ſoit ſur le retour; même auſſitôt qu'il a acquis ſon état de perfection, & dans l'âge où il peut bien repouſſer. Il y auroit de l'imprudence à couper ſes futayes ſans avoir ces égards, à moins que ce ne ſoit le beſoin ou quelque occaſion heureuſe qui engage le Maître à s'en défaire bruſquement.

3°. Je parle ici des coupes ou ventes *reglées*, c'eſt-à-dire, de celles qui ſe font ſuivant le cours & dans la regle ordinaire de l'exploitation des Bois. Pour cela on les diviſe en certaines portions, dont on coupe tous les ans un nombre fixe d'arpens tour-à-tour; enſorte que chaque canton du bois,

soit futaye ou taillis, est exploité à son tour, les triages se succedent & renaissent sans cesse, il y en a toujours de tous les âges, on se défait du bon comme du mauvais, on renouvelle tout le bois; & en l'exploitant ainsi uniment & également par-tout, le bois ne se dégrade point, il est toujours du même revenu, & on a tous les ans des coupes certaines.

4°. Outre ces coupes ordinaires que les bois exploitez en regle fournissent, il y a des coupes ou ventes qu'on appelle extraordinaires, parce qu'il n'y a point d'autres temps, d'autres regles pour les faire que les hazards ou la volonté du Maître qui y donnent lieu. Ce sont la coupe ou vente des *Chablis*; celle des *Balivaux sur taillis*; & celles qui se font par *éclaircissement*; celle qui se fait par *pieds d'arbres* ou *par récepage*: tout cela sera expliqué ci-après au Chapitre du Commerce des Bois; il suffit ici de le renseigner.

Quant à la saison de la coupe du bois, le temps propre est depuis l'Automne jusqu'à la fin de l'Hyver, afin que la seve profite toute entiere pour la cruë du bois, & que celui qu'on coupe soit plus sec & plus sain: c'est pourquoi il est enjoint aux Marchands Ventiers d'abattre ceux qu'ils ont acheté en dedans le quinze Avril, qui est le temps que la seve commence à ranimer les plants; & si on coupoit les bois quand la seve y est, ils ne pourroient plus se resserrer ni par conséquent servir aux bons ouvrages de Charpenterie & de Menuiserie. Ordinairement on taille en hyver la tige de ces grands arbres jusqu'à la seve, & on les laisse en cet état jusqu'à ce que leur substance vienne à distiller, afin qu'ils soient plus dessechez: quand ils sont secs on les jette par terre & on les travaille.

Il y a pourtant quelques especes de plants qu'on n'est obligé de n'abattre qu'après l'hyver: ce sont ceux dont l'écorce sert à des usages particuliers, comme les chêneaux, le tilleul, l'aulne; on ne les coupe que quand ils sont un peu plus en seve, par exemple au commencement de May ou à la fin d'Août, autrement on ne pourroit pas les pêler. Les vents du midi & du levant augmentent la seve & facilitent le pêlage.

On observe assez de n'abattre les bois que dans les décours de Lune: on prétend qu'ils s'en conservent mieux & qu'ils sont de meilleur usage, parce que tous les corps ont alors moins d'humidité, & les bois coupez en cette saison sont moins sujets à se pourrir.

Ordre & manœuvre de la Coupe.

1°. Il faut toujours se servir de la hache ou de la cognée, & non pas de la scie, ni même de la serpe pour abattre les bois. La scie y laisse une chaleur qui le fait ordinairement mourir, ou l'empêche de repousser: la serpe l'écuisse & l'éclate: l'une & l'autre ne font pas tant de besogne que la cognée, n'abattent pas si près de terre, & ce sont des outils avec lesquels on peut faire plus de délits cachez qu'avec la cognée. C'est pourquoi l'usage en est défendu dans l'abattis des bois.

Dans le jardinage même où les arbres fruitiers ont bien moins de bois à nourrir, & où ils sont cependant amandez & soignez continuellement, il faut y ragréer les endroits sciez, c'est-à-dire, couper avec la serpette la sur-

perficie & l'endroit que le mouvement de la ſcie a brûlé; autrement cet endroit pourrit & ne ſe recouvre jamais.

2°. Il faut couper les futayes le plus bas que faire ſe peut, & les taillis à fleur de terre, ſans les écuiſſer ni éclater; enſorte que les brins des cépées n'excedent pas la ſuperficie de la terre s'il eſt poſſible, & que tous les anciens nœuds recouverts & cauſez par les précedentes coupes ne paroiſſent point du tout. Plus le bois eſt coupé bas, plus l'abattis fournit; les rochers repouſſent mieux, plus vîte & plus fort, & le plant de bois eſt plus gracieux.

3°. En faiſant l'exploitation d'un bois, il faut le couper par-tout, & le couper tout de ſuite, tant les vieux chicots & ſouches, que le menu bois, les épines, genievres, les bois pilez, avortez, abroutis, & generalement tout le mauvais comme le bon, à rez-de-terre & tout d'un ſuivant ſans recourir, quand même il y auroit des endroits qui paroîtroient ne pas valoir la coupe: car ce n'eſt qu'en les coupant, qu'ils peuvent ſe fortifier par le recepage, & il faut couper tout de ſuite, afin que tout ſoit d'une même venuë, & qu'il n'y a point de difformitez.

4°. Il ne faut pourtant point toucher aux *Arbres de réſerve*, tels que les balivaux, arbres de liziere & autres qu'il faut conſerver avec ſoin; ce qui n'eſt pas moins un précepte qu'un conſeil d'économie, comme je l'expliquerai ci-après.

Il ne faut pas non-plus couper les bordures ou houſſieres de bois rabougris & brouſſailles qu'on laiſſe ſouvent au bord des bois ſoit taillis ou autres, parce qu'ils ſont là exprès, pour en rendre l'entrée plus difficile ſur-tout aux beſtiaux. Souvent même outre ces houſſieres de brouſſailles on laiſſe échaper & croître en futaye une ceinture du meilleur plant du bois tout-autour des taillis: cela les met à l'abri des vents, & donne du gros bois dans le temps.

5°. Ne laiſſez jamais pêler aucuns de vos arbres, qu'ils ne ſoient abattus; parce que quand on les pêle ſur pied, outre que le travail eſt plus incommode & plus long, il endommage toujours les ſouches, nuit aux cépées, & le bois même qu'on a pêlé ſur pied s'y deſſeche & n'eſt plus d'un bon ſervice.

6°. Veillez à ce que vos Bucherons ne faſſent tomber vos arbres les uns ſur les autres; faites dégager adroitement ceux qui en tombant ſe feront encroüez ſur ceux qui reſtent ſur pied, & ne coupez ceux-ci que dans la néceſſité, quoiqu'en diſent les Journaliers qui ne demandent que de la beſogne.

7°. En abattant vos taillis, à meſure que l'on coupe, rangez-en proprement les ramiers en tas; & mettez-les, auparavant la pouſſe ou ſeve, dans les places les moins garnies de rochers de Bois, de peur que les ramiers ne les étouffent, quand ils veulent pouſſer; ce qui feroit un tort conſidérable.

8°. Vuidez vos ventes, façonnez & *débardez* votre bois, c'eſt-à-dire, menez-le hors des taillis le plutôt qe'il vous ſera poſſible, pour empêcher les voitures d'y entrer, parce qu'elles éclatent & rompent beaucoup les nouveaux jets des bois.

9°. En exploitant votre bois, repeuplez de femence ou de plants les endroits dégarnis; n'y laiffez aller aucuns beftiaux, qu'il n'ait au moins cinq ou fix ans; & fi la chofe eft praticable, enfermez-le de foffez ou de hayes vives, pour le défendre du moins les premieres années de fa pouffe.

10°. Payez vos Ouvriers plutôt en argent qu'en bois; parce que celui que vous leur donnez en nature pour payement, leur fournit des occafions & des prétextes pour en prendre d'autre.

11°. Quant aux façons & ufages du bois, j'ai déja dit qu'on le débite en fagots, bourées, cotterets, falourdes, bois de corde, bois de compte, échalats, lattes, cercles, bois de charpente, bois de fciage, de charonnage, d'ouvrage & bois merrain; on en tire des écorces, dont on fait du tan, des teintures, des cordes-à-puits, &c. On en fait du charbon, des cendres, qu'on vend par tonneaux aux Verriers, &c. Toutes ces façons & ufages feront expliquées ci-après au Chapitre du Commerce du bois, tant pour les Marchands que pour les particuliers.

Pâturage & Panage.

Le pâturage eft la paiffon de l'herbe; & le panage ou la glandée eft la paiffon du gland.

Les bois fourniffent encore cette double nourriture pour les beftiaux; mais c'eft le produit des bois qui veut être le plus ménagé: il faut en cela avoir égard à l'âge du bois, à la qualité des beftiaux que l'on y met paître, & à la faifon dans laquelle on les y met.

1°. Il ne faut point les laiffer aller dans aucun taillis ni autre bois, qu'il ne foit en âge de fe défendre des bêtes; car une bête qui ne vaut point quatre francs, y feroit du dégât pour plus de cent livres. Mais on n'en peut pas fixer l'âge au jufte: & on ouvre fes bois au pâturage, dans des endroits à trois ans de recruë; dans d'autres à quatre, cinq, fix & quelquefois davantage, parce qu'il y a des fonds plus féconds & des bois plus tardifs les uns que les autres. Les hautes futayes ne repouffent pas fi vîte que les taillis: parmi les taillis même, ceux où le chêne domine, ne pouffent pas fi vîte que ceux où il y a beaucoup de bois-blancs. L'Ordonnance de 1669, veut que tous les bois des Communautez foient tenus en défends jufqu'à ce que le rejet foit au moins de fix ans: en effet les bois ne font guéres en état de défenfe avant ce temps; & dans ces premieres années, on doit plutôt leur laiffer prendre une belle venuë qui fera honneur & profit pour toujours que de rifquer à les ruïner pour un petit interêt de pâturage.

2°. Quand ils font d'âge à être pâturez, il faut toujours avoir grand foin qu'aucuns beftiaux n'y entrent avant la fin de Juin, fur-tout depuis la mi-May jufqu'à la mi-Juin, qui eft le mois qu'on appelle de *défends*, parce qu'alors le bétail mangeroit tout le brout du bois & le ruineroit.

Tout le temps du mois de May jufqu'à la mi-Juin eft auffi appellé le tems de *Faonaifon*, parce qu'alors les bêtes fauvages font leurs petits; c'eft une feconde raifon pourquoi le pâturage dans les bois eft alors interdit: & comme la faonaifon avance ou recule fouvent de quinze jours, les Officiers de la Maîtrife peuvent & doivent avancer ou proroger ce temps de défends pour le pâturage. Il finit ordinairement à la faint Remy.

3°. Le nombre des beſtiaux eſt de deux vaches & de quatre porcs par feu & ménage pour chaque maiſon uſagere, quand la conceſſion n'eſt pas generale pour tous les beſtiaux des uſagers.

Il ne faut jamais laiſſer aller chevres, brebis ni moutons dans ſes bois, parce que ce ſont toutes bêtes dont la dent eſt venimeuſe pour le plant, du moins elles broutent tout; de plus la laine & l'haleine des moutons ſont dangereuſes, & les chevres ſont trop difficiles à garder. Les porcs ſont auſſi des bêtes malfaiſantes, qu'il n'y faut ſouffrir que dans la ſaiſon de la glandée, qui eſt depuis le premier Octobre juſqu'à la fin de Janvier, peu plus, peu moins.

4°. Il ne faut mettre de beſtiaux dans ſes bois qu'à proportion de ce qu'ils y peuvent trouver de pâture; les faire paître à garde faite, tous enſemble le plus qu'il ſe pourra, & leur pendre des ſonnettes au cou, pour être averti des lieux où ils pourroient faire du dégât ou s'égarer.

5°. Outre ce que les cochons conſomment de gland, tant qu'ils ſont en panage dans les forêts, on peut encore faire amaſſer du gland quand l'année en eſt abondante, pour le garder pour une année ou une ſaiſon plus rude; on en donne auſſi tout broyé en mangeaille aux poules l'hyver. Mais il fait avorter les moutons & brebis, & il deſſeche les vaches.

ARTICLE III.

Préceptes pour la conſervation ou le rétabliſſement des Bois.

I. Le premier ſoin du Maître doit être de connoître au juſte l'étenduë de ſes bois, pour prévenir les uſurpations & ſçavoir ſon compte; il doit en même temps ſçavoir l'état des differens triages de ſon bois, le nombre qui ſert en futaye, la nature du fond, la qualité du plant, juſqu'à quel âge il profite, ce que le bois peut produire; il viſitera auſſi les lieux rabougris, les clairieres & les places qui ſe trouvent vuides ou naturellement ou par meſfait, pour regler ſur tout cela le débit de ſes bois, le temps & la quantité des coupes, les améliorations, &c.

II. Un point d'économie des plus importans pour les bois, c'eſt d'en regler les coupes & les ventes, pour que la quantité & le temps en ſoient toujours certains & égaux, comme je l'ai expliqué ci-deſſus; afin que le bois ſoit bien exploité, le revenu égal & les reſſources ménagées pour le beſoin & pour les bonnes occaſions.

III. Il faut *uſer* ſes bois dans les âges, dans les temps & ſuivant les manieres convenables; c'eſt-à-dire, qu'ils ſoient aſſez forts pour être de bon débit, qu'ils ne ſoient point ſur le retour, ni d'un âge à ne pouvoir plus repouſſer; qu'ils ſoient coupez hors de ſeve, en décours, à la cognée & non à la ſcie, tout près de terre, & tout de ſuite ſans rien laiſſer, ſans recourir & ſans les pêler ſur pied.

Balïvaux, Lïzieres & autres Arbres de réſerve.

IV. En coupant ſes bois il y a certains arbres de réſerve qu'il faut y laiſſer, parce que c'eſt ce qui ſert le plus à conſerver ou à repeupler le bois.

On réſerve donc, 1°. les *Balivaux* ou *Etalons*: ce ſont les arbres de la meilleure

meilleure eſpece, du plus beau brin, de la plus belle venuë, & les plus vifs qu'il y ait dans le bois, ſoit chênes, châtaigniers, hêtres ou autres ſuivant la qualité du plant : on les y laiſſe pour qu'ils repeuplent le bois par leurs racines & par les fruits ou graines qui tombent de leur tête ; & afin qu'on puiſſe toujours les trouver au beſoin pour en faire du bois de charpente.

Par l'Ordonnance des Eaux & Forêts, quand on coupe un taillis, il y faut laiſſer ſeize balivaux par arpent, des plus beaux brins, de l'âge du taillis, outre les anciens & les modernes ; & la même Ordonnance en demande dix par arpent dans les futayes qu'on abat. Ainſi voilà une loi d'économie, que tout Proprietaire a doublement interêt d'obſerver ; 1o. Parce que c'eſt pour la conſervation de ſes bois qu'elle eſt faite ; 2o. Parce que l'Ordonnance le veut ſous peine de cinquante livres d'amende pour chaque pied de balivaux coupé.

On appelle *jeunes Balivaux*, ceux qui ſont de l'âge du taillis que l'on coupe : quand on abat les taillis, ils en quittent le nom pour prendre celui d'arbres, & s'appellent arbres - balivaux, arbres - réſervez, ou ſimplement *Lais*. On nomme *Balivaux modernes*, ceux qui ont été réſervez lors de la coupe précedente ; & *Balivaux anciens*, ceux qui l'ont été lors des coupes plus reculées. A la campagne on appelle fort communément les balivaux de l'âge du bois, *Etalons*, parce qu'ils repeuplent les ventes ; ceux de deux coupes, qui eſt le ſecond âge, *Pérots* ; & ceux de trois coupes ou du troiſiéme âge & au delà, *Tayons* : comme qui diroit fils, pere & ayeul.

On diſtingue encore les balivaux de *Brin* & les balivaux de *Souche* : les premiers ſont ceux qui viennent uniques ſur un ſeul pied ; ils ſont les plus eſtimez, parce qu'ils ſont de plus belle venuë & de meilleur uſage : le balivau de ſouche eſt le maitre brin qu'on réſerve entre tous ceux qui ſortent d'une même ſouche ; aſſez ſouvent ils réüſſiſſent bien, mais ils ne ſont jamais du relief de ceux de brin.

Les Particuliers ont la liberté de diſpoſer de leurs balivaux, après l'âge de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futayes.

2o. Les pieds-corniers & les arbres de liſieres ou parois ſont tous arbres qui forment l'enceinte de la vente ; & ils ſont ſacrez pour le Marchand. Les *Pieds - corniers* ſont ceux qui occupent les coins de la vente : on les marque au pied en-dedans la vente, & au corps ſur chaque ligne de cloture. Les *Liſieres* & *Parois* regnent ſur chaque ligne de cloture d'un pied-cornier à l'autre : on les marque au corps ſur chacun de leurs côtez vis-à-vis l'un de l'autre ; d'où vient que ces plaques s'appellent faces, miroirs ou regards. Les gens de forêts nomment *Parois* les arbres de liſiere qui regnent entre deux futayes : & ſimplement *Liſieres*, ceux qui ſéparent une futaye d'avec des baſſes-tailles ou des terres aux champs. Les balivaux ne ſe marquent que d'une empreinte au corps.

Quoique l'Ordonnance veuille qu'on réſerve les balivaux anciens & modernes auſſi-bien que les nouveaux ; cependant il y a bien des forêts qui ſont d'un ſi bon fond de revenu, qu'on y laiſſe aux Marchands tous les balivaux d'au-deſſous de l'âge, à moins qu'il ne s'y en trouve quelques-uns de belle eſſence à conſerver, auquel cas on les marque au corps & au pied ; & c'eſt ce qu'ils appellent proprement *Arbres de réſerve.*

On ne doit jamais toucher aux arbres de lisiere qui sont sur les extrêmitez des forêts ou qui les séparent des chemins & des autres héritages ; parce qu'ils servent de défense & d'abri, ils repeuplent les bords qui sont toujours exposez : la plûpart des Forestiers & tous les Riverains sont persuadez que ce sont des bornes naturelles, communes entr'eux & le Proprietaire de la forêt; de sorte qu'il vaut toujours mieux pour lui les laisser & en marquer d'autres plus jeunes à l'extrêmité de son bois, que d'y donner entrée au Riverain en supprimant ces lisieres limitrophes.

De même bien des gens ne coupent jamais les *Broßes*, c'est-à-dire, les méchantes tailles qui bordent leurs Bois : il y auroit peu de chose à en tirer : on les laisse, parce qu'elles servent toujours à défendre les bois des bestiaux, des passans & des malfaicteurs ; & elles rompent du moins la force des vents, qui font grand tort aux bois, non-seulement en ce qu'ils en brisent beaucoup ; mais encore en ce qu'ils les *roulent* ; & les bois *roulez*, c'est-à-dire, battus de vents, sur-tout pendant que la seve dure, ont les cernes séparez qui ne font pas corps avec tout l'arbre, ils se rabougrissent & en sont jamais bons à mettre en œuvre.

3°. Outre les balivaux & les arbres de lisiere, la prudence veut & l'Ordonnance exige des Marchands-Ventiers, qu'on ne touche point aux arbres fruitiers qui se rencontrent dans la coupe des bois qu'on abat, parce que ce sont ordinairement des arbres d'une bonne espece, & qui repeuplent le plus par la quantité de fruits qui en tombent : ce qu'il ne faut pourtant point étendre aux arbres fruitiers de petites especes, qui sont plus propres en taillis qu'à aucun autre usage, comme cornoüillers, mérisiers qui n'auroient pas un pied & demi de tour, ni même aux arbres d'une espece considérable, quand cette espece est le plant dominant du bois ; car il se trouve des forêts qui sont presque toutes plantées, par exemple de châtaigniers, qui dans ce cas ne doivent certainement point être exceptez de la coupe, quoique ce soient des fruitiers, puisqu'alors ils sont presque tout le bois qui est à abattre.

Dans les coupes qui se font en regle dans les grandes forêts, ceux qui les achetent doivent laisser non-seulement les balivaux, les arbres de lisieres & les fruitiers, mais encore les pieds-corniers, les tournans & les parois qui sont tous arbres qu'on réserve & qu'on marque d'un ou plusieurs marteaux, pour servir de limites aux grandes ventes qui se font dans les formes de la Justice.

Recepage. Repeuplement. Places-vuides.

V. Pour avoir un bois vif, plein & de beaux brins, il faut être attentif à réceper & repeupler ce qui doit l'être ; c'est l'article le plus important à la conservation des bois.

1o. *Réceper*. C'est couper & ravaler jusqu'à la racine, le plus près de terre que l'on peut, les arbres, souches & étocs pillez ou rabougris, & generalement tous les bois de mauvaise venuë qui ne peuvent se rétablir & garnir le lieu, qu'en les coupant, afin qu'ils repoussent de cepée. Tels sont les bois broutez, les bois arsins ou charmez ; ceux qui ont été mal coupez, ou endommagez pour avoir été abattus hors de saison, avec la scie, ou pêlez sur pied ; les bois roulez & les avortez ; ceux qui ont été ceinturez, deshonorez, éhoupez

ou étêtez mal-à-propos ; de même les *bouſſieres*, c'eſt-à-dire, les endroits où il ne croît que du menu bois, du houx, des épines, genievres, ronces & autres arbriſſeaux ou arbuſtes peu élevez : tous ces mauvais bois ne feront rien de bon, tant qu'ils ne feront point coupez ; au contraire le mal ne feroit que s'étendre plus loin. C'eſt pourquoi les Marchands-Ventiers ſont obligez de receper tous les bois abroutis ou rabougris ; il faut même qu'ils coupent generalement tout le bois qui ſe rencontre dans leurs Ventes, & qu'ils le coupent tout de ſuite & à fleur de terre, ſans paſſer aucune ſouche & ſans recourir, de peur qu'ils ne laiſſent-là les mauvais pieds, qui quelquefois ne valent pas la coupe, & qui ne peuvent pourtant devenir bons que par le recepage : Tout Proprietaire qui eſt jaloux de la conſervation de ſes bois, doit veiller ſur ſes Fermiers & ſur les Marchands ou autres gens qui les exploitent, pour les leur faire uſer ainſi.

2°. Il n'y a rien qui merite tant d'être recommandé pour le bien des forêts que le repeuplement. Il ſe fait par le recepage, quand les plants ſont bons en racines, & ne manquent que par quelque accident qui vient du dehors, comme je viens de l'expliquer. Mais quand le plant manque tout-à-fait, il faut alors ſemer de nouveau pour repeupler. Un bon Econome ne doit ſouffrir dans ſes bois aucuns vuides, ni aucunes clairieres ; c'eſt ainſi qu'on appelle les lieux dégarnis dans les forêts, & ceux dont les arbres ne ſont guéres touffus, & où les bêtes vont ſe reſſuyer.

Le repeuplement demande plus d'attention que de dépenſe ; tout en ſe promenant on viſite ſes bois, & on fortifie les lieux vüides ou peu garnis.

On prévient le mal, en obligeant de temps en temps les Fermiers ou les Marchands à qui on vend les coupes de ſes Bois, à ſemer ou planter & foſſoyer les endroits qui s'affoibliſſent : cela ne leur coûte preſque rien en détail, & fait grand profit au Maître. C'eſt pourquoi il y en a qui chargent leurs Fermiers par tous les Baux, de faire ou entretenir des foſſez tout autour de leur bois, & d'y ſemer ou planter dans des endroits que le Maître leur indiquera, une certaine quantité de terrain à chaque coupe, ou par chaque année.

Il faut ne laiſſer emporter glands, feines ni châtaignes, ni même couper l'herbe de la forêt : car les fruits qui y reſtent produiſent de nouveaux plants entre la glandée, les herbes & ronces, défendent & humectent les bois ; en ſciant l'herbe on ſcie quantité de jeunes plants ; ſouvent même la cueillette des fruits ſauvages & de l'herbe, n'eſt qu'un prétexte que les voiſins prennent pour venir faire le dégât dans vos bois.

3°. Quant aux places vuides de quelqu'étenduë, quand il s'y en rencontre, c'eſt un abus de les mettre en garenne, parce qu'outre la perte abſoluë du bois que le temps pourroit y faire renaître, il faut s'attendre à voir bien-tôt les environs abroutis.

Il eſt auſſi très-dangereux de les donner à Cens ou autres titres à des Communautez ou à des Particuliers, parce que c'eſt enfermer le loup dans la Bergerie.

Ainſi il vaut mieux y ſemer des fruits ou mettre des plants propres au terroir ; il n'y en a point de ſi mauvais, qu'il ne rende avec uſure la dépenſe qu'on y fait.

Quand on a recepé, ou que l'on veut conferver quelque triage ou quartier de bois, on le ferme de foffez & de palis ou de haies feches, pour le mettre en défends.

Le Bois acquiert-il le plain ?

C'eft un ancien proverbe que le Bois acquiert le *plain*, c'eft-à-dire, la terre d'à côté. Ceux qui aiment le fifc, appliquent cette efpece d'axiome indeffiniment à tout ce qui environne la forêt, à moins qu'il n'y ait bornes ou titres contraires. Les Riverains prétendent qu'elle fignifie fimplement que le Bois s'étend & gagne toujours fur les terres voifines, fur-tout quand elles font bonnes; qu'ainfi ils ont raifon de fe défendre de fes excroiffances. L'explication la plus naturelle de cette maxime eft celle qu'en donne la Coûtume du Duché de Bourgogne : c'eft-à-dire, que la terre qui eft demeurée fans culture pendant les trente ou quarante années qu'il faut pour prefcrire, appartient au Seigneur Haut-Jufticier à caufe de fa forêt joignante, quand il n'y a point de féparation entre la forêt & le *plain* par bornes, murs, foffez ou autres marques : & dans ce cas c'eft moins le Bois que la Haute-Juftice qui acquiert le *plain*.

Riverains & Ufagers.

VI. On appelle *Riverains* tous ceux qui ont leur Maifon ou des terres près des forêts; & *Ufagers* ceux qui ont dans les Bois d'autrui des droits d'ufages, foit de bois à bâtir & réparer, brûler ou hayer, foit de pâturage & glandée, comme je l'expliquerai ailleurs. Il s'agit feulement ici d'obferver que la plûpart des dégâts qui fe font dans les bois, viennent des Riverains & des Ufagers; c'eft pourquoi on ne fçauroit trop veiller à fe défendre de leurs entreprifes.

Pour y réüffir à l'égard des Riverains, il faut fe bien borner & clôre; furtout quand on a à une demi-lieuë près de foi, des Verriers, Tourneurs, Sabotiers, Cercliers, Cendriers & autres gens qui travaillent en bois; écarter le plus que l'on peut les gens inutils & vagabonds, &c.

Il n'y a à cet égard rien de meilleur à faire, à qui le peut, que de faire pratiquer pour fes Bois ce que l'Ordonnance des Eaux & Forêts enjoint à tous les Riverains des forêts qui appartiennent au Roi, ou qui font tenuës de lui en Appanage, par Engagement, en Grurie, Grairie, Ségrairie, Tiers ou Danger : J'en vais rapporter quelque chofe, pour que chacun puiffe pratiquer ce qu'il lui fera poffible de pratiquer; & pour que ceux qui font voifins des bois du Roi, fçachent de quoi ils font tenus. 1°. Ils doivent fe clore de foffez de quatre pieds de largeur & cinq de profondeur. 2°. Ils ne peuvent planter qu'à plus de cent perches de diftance. 3°. Leurs biens font fujets aux vifites des Officiers des Maîtrifes Royales, & ils n'y peuvent rien changer fans les y appeller. 4°. Tous les Contrats d'acquifition d'heritages riverains, doivent en marquer au jufte la qualité, l'étenduë & les tenans & aboutiffans. 5°. On ne peut enlever fable ni terre, marne ni argile dans l'étenduë & aux Reins des forêts du Roi, ni faire de la chaux à cent perches de diftance. 6°. Il eft défendu d'avoir des maifons bâties fur perches dans ces forêts, ou à demi-lieuë à la ronde; il n'eft pas même permis d'y bâtir Châteaux, Ferme ni

Maifon qu'à plus d'une demi-lieuë. 7°. Ceux qui habitent dans ces forêts ou fur les rives, ne peuvent y faire commerce ni tenir atteliers de bois ; & ils n'en peuvent amaffer que ce qui leur eft néceffaire pour leur chauffage. 8°. Tous ceux qui travaillent en bois, comme Charrons, Tonneliers, Sabotiers, ne peuvent avoir d'attelier qu'à plus de demi-lieuë des Bois. 9°. Tous les Ufagers & les Riverains qui ont des maifons ou autres heritages dans l'enclos ou à deux lieuës des Bois du Roi, font refponfables des délits que leurs chartiers, bergers, vachers & autres domeftiques y peuvent faire.

Le feul & sûr moyen pour conferver une forêt, eft de faire payer févérement les amendes des délits, pour contenir les Riverains. Voyez au refte ce qui fera dit ci-après des droits d'Ufages au Chapitre VI. du Livre V. à la fin de ce Tome.

Détail.

VII. Tout homme prudent empêchera le plus qu'il pourra, qu'on ne faffe aucun arrachis dans fes Bois, foit de chêne, charme, ou autres plants : point ou peu de cendres & de charbonieres, à caufe du dégât que cela occafionne, & du danger du feu ; ou s'il en permet, il fera attentif qu'on n'en faffe pas plus qu'il ne l'aura permis, & qu'on ne les faffe pas ailleurs que dans les places les plus vuides & les plus éloignées qu'il aura indiquées pour ce fujet : de même qu'on ne mette le feu à aucunes Bruyeres ; qu'on ne faffe de la chaux, qu'à cent perches de diftance du Bois ; qu'on n'y pêle, ceinture, charme, éhoupe, ébranche ni coupe aucun arbre : qu'on ne vole dans fes Bois ni fruits ni bois ; qu'on n'étende point les ufages qui peuvent y être dûs, au-delà des perfonnes & de la quantité qui en eft dûë : qu'il ne vende point fes bois par pieds d'arbres, parce qu'ils déperiffent confiderablement quand les beaux brins en font ôtez : qu'il ne laiffe écorcer aucun de fes arbres tant qu'ils feront fur pied, parce qu'on endommage prefque toujours la fouche qui doit receper, & le tronc écorcé fur pied (quand même il n'auroit été que cerné) fe deffeche & n'eft plus d'un bon ufage : il faut encore qu'il païe fes Ouvriers plutôt en argent qu'en bois, afin qu'ils n'aïent point occafion d'en voler : enfin on doit fe faire une étude particuliere de l'Ordonnance des Eaux & Forêts, pour en pénetrer l'efprit, & appliquer à fon profit les traits de prévoïance & d'Economie qui y font répandus par-tout & qui la font paffer pour une des plus belles Ordonnances qui aïent jamais paru.

Au refte voyez le Chapitre du Commerce du Bois ci-après.

ARTICLE IV.

De l'Effartement ou Deffrichement des Bois, Buiffons & Haies.

Nous avons parlé ci-deffus au Chapitre des Prez de la maniere de les mettre en novales, quand ils ne rapportent plus d'herbe. On deffriche les Bois à peu-près de même, quand ils fe trouvent rabougris, broutez, brûlez ou ruïnez par les dégâts des Riverains & hors d'efperance d'être de bon rapport en bois. C'eft ainfi qu'on voit aux bords des grandes forêts, des pâtures très-étenduës qu'on nomme fouvent des *Ruïnes* ; parce que ce font en effet des ruïnes de la forêt.

On voit aussi de pareilles places vuides dans les forêts mêmes ; & j'ai déja dit qu'il valoit mieux repeupler ces places ou y mettre des plants d'Arbres convenables au terrain, que de les vendre ou de les donner à rente à d'autres, parce que ce seroit se donner de nouveaux malfaicteurs & enfermer le loup dans la bergerie.

Mais quand ces places ne sont point propres à être mises en bois ou en plant, soit parce qu'ils n'y réüssiroient pas, ou parce qu'ils seroient trop exposez au pillage : alors pour peu que la terre soit bonne, ce qu'on connoît quand on y voit beaucoup d'herbes & du fond, il faut les deffricher quand même ce ne seroient que des côteaux ; ils seront toujours bons en avoines & autres menus grains, & sur-tout en sainfoin. On voit dans des Forêts des Censes, des Hameaux & des Villages entiers, qui s'appellent encore des *Essarts* ou des *Essartis*, parce que ce sont en effet des Bois essartez : car, à proprement parler, on *essarte* les bois & on *deffriche* les terres.

Pour essarter les bois, buissons ou haies, il faut d'abord arracher tous les arbres fruitiers, puis couper tout le plant, gros ou menu, le plus près de terre qu'on pourra ; que le bois soit en seve ou non, n'importe ; quand ils seroit abattu en pleine seve, il en repoussera moins : ensuite essoucheter & déraciner exactement à coups de cognée, de pic & de bêche tout ce qui pourra l'être : mettre le terrain à l'uni ou à peu près, brûler les épines, ronces, fougere & herbes qui seront restées, tant pour les détruire, que pour donner un premier amandement à la terre par les sels de leurs cendres ; puis y faire un premier & profond labour : on peut ensuite y lâcher les cochons, ils n'y feront que du bien en foüillant la terre & en rongeant ce qui pourra être échappé de racines ou de mauvaises herbes. Après un second labour vous y semerez du treffle ou de la vesce, des pois, des feves ou de l'avoine les trois premieres années, & ensuite du bled ; ou du moins vous mettrez tout d'un coup la terre en sainfoin. Il est bon de la fossoyer & de la clôre, ne fût-ce que de haies seches, pour mieux tenir & la novale & les boïs voisins en défends. On ne fume les novales qu'après quatre ou cinq récoltes, quand ces terres ont jetté leur feu.

Quand on abat quelques cepées ou pieds d'arbres, quelques buissons ou haies, sans les *essoucheter*, c'est-à-dire, sans arracher les souches & les racines du plant : en ce cas si on veut qu'il ne repousse plus, de même qu'aux épines & ronces nouvellement coupées, il faut les étouffer en les couvrant & mottant de terre franche bien pilée & battuë ; ensorte que les souches & racines n'ayant plus d'air, meurent & pourrissent en terre. Il ne faut pas en laisser approcher les bestiaux de toute l'année ; de peur qu'ils n'aillent ébouler les mottes & éventer le plant qu'on veut ruïner.

Dans les Ardennes & dans le païs d'entre Sambre & Meuse, où il ne croît presque point de bled, on seme seulement du seigle dans les Bois nouvellement coupez : les païsans grattent la superficie de la terre & la font brûler avec le même bois & les bouts des branches qui restent après que l'on a façonné tout ce qui peut se mettre en fagots : & cette terre brûlée étant répanduë & mêlée avec la cendre remplie des sels de ce bois, rend le fond fertile ; le seigle qu'ils y sement croît fort bien sans autre façon ; le feu retarde le rejet du bois pour cette premiere année ; ensuite on le laisse croître

jusqu'à ce qu'il soit en état d'être mis en coupe : ainsi ces terres ne peuvent être semées qu'une fois en huit ans.

CHAPITRE VII.

Des Garennes, Clapiers & Parcs.

C'Est encore ici un des articles des plus fructueux & des plus agreables de la Maison Rustique : il n'est pas moins important, que celui de toutes les volailles de la Basse-cour, sans en excepter le Colombier ; car les lapins peuplent beaucoup, & les hazes donnent tous les mois de l'année cinq ou six petits ; ensorte qu'en une année on aura beaucoup de lapins à vendre, sans compter ce qu'on en réserve pour sa provision & pour ses amis, outre le plaisir que l'on a de les prendre à l'affût ou au furet, &c : & avec cela les lapins ne demandent ni soins ni dépense, puisqu'ils se logent, se nourrissent & s'entretiennent d'eux-mêmes dans des endroits assez ingrats qu'on leur abandonne.

La *Garenne* est un Bois taillis ou une Bruyere où les lapins vivent en liberté, s'y nourrissent & s'entretiennent d'eux-mêmes, à la difference du *Clapier*, qui est un endroit particulier, bien muré, bien maçonné, où l'on nourrit des lapins domestiques.

Il y a deux sortes de garennes ; les garennes *forcées* & les garennes *ouvertes*. Les garennes *forcées* ou *privées* sont celles qui sont closes de murs ou de fossez à eau, si bons que le lapin n'en puisse sortir, soit en franchissant le fossé s'il étoit étroit ou à sec, soit en foüillant au-dessous. Ces sortes de garennes ne sont point défenduës, tant qu'elles ne font point de tort aux heritages voisins. Les garennes *ouvertes*, ou qui ne sont fermées que de fossez communs ou de haies vives qui n'empêchent pas le lapin de divaguer au dehors, ne sont point permises en France sans Lettres Patentes du Roi, ou du moins sans un Titre & une Possession anciennes, qui supposent la permission du Roi & le consentement des sujets ; & cela, à cause du dégât que les lapins font aux environs de leur demeure. C'est ordinairement au Seigneur de la Paroisse que le droit de garenne appartient exclusivement à tout autre. On appelle *Garenne privilegiée* ou *jurée*, une certaine étenduë de terre, où le Roi a donné un droit de chasse, à l'exclusion de tous les Seigneurs voisins ou enfermez dans ce territoire. On appelloit autrefois *Garennes à eau*, les Etangs & Viviers : & ce qu'on appelle encore aujourd'hui *Varenne*, n'est proprement qu'un entre-deux de côteaux ou une plaine qui ne se fauche & ne se laboure point, mais qui reste en friche pour le gibier. On fait encore des *Garennes à eau* ou à poissons, qui ne sont autre chose qu'un amas de planches ou de fascines qu'on arrange dans les grandes pieces d'eau, comme Etang ou Riviere, pour y attirer & pécher le poisson. Mais il ne s'agit ici que des vraies garennes à lapins.

Assiette de la Garenne.

Il faut placer la garenne sur quelque côteau exposé au Levant ou au

Midi, parce que le Lapin qui aime la chaleur & le Soleil, ne veut point terrer au Nord & rarement au Couchant. Le terrain de la garenne doit être sec & médiocrement leger, tenant un peu du sable, sans être ni trop fort ni trop menu, pour que le lapin puisse y faire des terriers qui ne s'éboulent point.

On doit sur-tout éviter les lieux marecageux, car rien n'est plus contraire aux lapins que l'humidité & le froid: il est bon que la garenne soit un peu près de la maison, pour qu'on n'ait pas si loin à courir, & qu'elle soit moins exposée aux fureteurs: il ne faut pourtant pas la placer de maniere qu'elle gâte les vûës de la maison; ni la mettre trop près des jardins; le lapin y auroit bien-tôt fait le dégât malgré les murs, parce qu'il penetre extrêmement loin par la foüille; ce qui est cause qu'il y a toujours de la sterilité autour des garennes & clapiers. C'est pourquoi en les plaçant il faut compter perdu le terrain qui borde la garenne.

On la fait assez souvent d'un bois taillis, qui sera près de la maison, où le lapin puisse se loger bien vîte: il y réüssit assez bien, & cela n'empêche pas qu'on ne coupe le taillis dans les temps ordinaires.

Cependant quand on peut choisir, j'aimerois mieux laisser le taillis servir seulement à usage de taillis, & placer mes lapins ailleurs sur quelque côteau de bruyeres, sableux & bien exposé; parce que le lapin y sera plus facile à chasser & peuplera davantage que dans les taillis où les renards, les loups & autres bêtes champêtres, leur font continuellement la guerre; outre que le lapin fait toujours tort au taillis, parce qu'il en broute les surgeons naissants & les racines, & foüille tout le terrain.

Un lieu ainsi peuplé de lapins, hors d'un taillis, est proprement une garenne. On y plante beaucoup de pruniers sauvages, fraisiers, framboisiers, mûriers, genets, groseliers, romarins, & sur-tout grand nombre de genevriers; car le lapin est très-friand de la graine de ces arbrisseaux: & quant aux herbes, si le terrain n'en produit pas de soi-même, on y seme du laceron, du senneçon, du thim, du serpolet, des chicorées, laituës, choux, éclaires, chardons, navets, pois & autres semblables qui font une ample & bonne nourriture au lapin, pourvû que les gros legumes n'y dominent pas.

Au surplus il ne lui faut pratiquer ni loge ni ruisseau pour boire: car il ne sçait que trop bien se loger sous terre, & rien ne lui est plus contraire que l'eau.

Quant à la fermeture de la garenne, à moins de la faire de murs profonds & contre-maçonnez en terre, comme nous le dirons des clapiers, le mur sert moins à enfermer le peuple de la garenne, qu'à en défendre l'entrée aux bêtes ennemies. C'est pourquoi bien des gens se contentent de les fermer d'un fossé profond, qu'on garnit des deux côtez d'une forte haie vive, à laquelle on ne laisse aucun trou; ce qui fait presqu'autant qu'un simple mur qui coûte beaucoup plus. Autrefois on avoit assez l'usage des fossez à eau pour empêcher les lapins de sortir de la garenne, & les bêtes ennemies d'y entrer; mais le voisinage de l'eau est très-mauvais pour les lapins, & de pareils fossez sont très-difficiles à faire sur les côteaux, où on doit placer les garennes. Aussi en voyons-nous quantité qui sont très-peuplées, quoiqu'il n'y ait ni mur ni fossez. Le lapin ne quitte point le lieu où on l'a mis quand il est bien choisi;

choisi ; ou s'il ne lui plaît pas, quoique l'on fasse, il n'y restera pas.

Pour les garennes forcées, un mur de maçonnerie rustique suffit, pourvû qu'il ait trois pieds de profondeur, solide en terre & deux pieds au-dessus : le surplus de la hauteur qu'on voudra donner à ce mur de clôture, peut se faire de simple bauge ; & cette profondeur de trois pieds en terre est suffisante pour contenir le lapin, parce qu'il creuse beaucoup plus pour se terrer dans sa demeure ordinaire, que pour en sortir.

Plus une garenne est spacieuse, plus les lapins y profitent. On tient que quatre à six arpens bien peuplez & conservez, fournissent tous les ans plus de deux cens douzaines de lapins. On peut se regler sur les essais des premieres années, quand la garenne est une fois peuplée.

Peuplement de la Garenne.

On la peuple & on la repeuple, ou en achetant des hazes pleines qu'on y jette, & dont on laisse multiplier la race sans la chasser les deux premieres années & fort peu la troisiéme : ou par le secours du clapier, qui est une voie plus prompte, plus sûre & qui coûte moins.

Du Clapier.

Un Clapier est un terrain clôs de murailles, comme un jardin, partie couvert, partie découvert, & bien maçonné, dans lequel on enferme & nourrit des lapins.

Toutes les personnes entenduës ont un clapier, pour peupler leurs garennes, & les repeupler quand elles ont été dégarnies par quelque forte vente, ou par quelque bête ennemie : c'est une bonne prévoïance ; la garenne est garnie tout d'un coup, & s'entretient bien mieux & à moins de frais, que quand au défaut du clapier il faut recourir aux Marchez pour avoir des hazes pleines. outre cela les lapins de clapier peuplent bien plus que ceux de garenne ; & quoiqu'ils ne valent pas ceux-ci à beaucoup près, on ne laisse pas de les vendre. Ainsi le clapier sert à deux fins très-utiles ; il sert à peupler & repeupler les garennes, & il sert lui-même de garenne.

On place le clapier dans quelque coin de la cour, du jardin, ou dans la garenne même, afin que les petits lapins s'y fassent, & puissent passer commodement du clapier dans la garenne, par un côté du clapier, qu'on laissera latté, pour qu'ils aillent & viennent vers leurs meres.

Vous mettrez dans le clapier quelques loges faites avec des planches ou des pierres plattes en forme de terriers, pour que les lapins s'y retirent : & ensuite vous y en jetterez le nombre que vous jugerez à propos pour y multiplier. On y met un mâle sur vingt-cinq à trente femelles ; d'autres ne donnent que dix à douze hazes à chaque lapin, mais c'est trop peu ; plus il y a de femelles, plus le peuple augmente.

Pour que cette peuplade ne s'ouvre point une sortie en foüillant jusques par-dessous les murs du clapier, on observe d'en faire les fondemens bien profonds ; on y fait une maçonnerie solide & un bon pavé posé la pointe en haut tout autour des fondemens ; ils ne pourront point creuser au-delà, & demeurant enfermez dans un petit espace, ils y peupleront à foison.

Au lieu d'y laisser le terrain tout uni, on le met par petits monts, afin que

les lapins s'amuſent à le foüiller. On leur donne de la mouſſe & du petit foin ; pour faire leurs nids.

On les nourrit dans le clapier de ſon, d'avoine, de toutes ſortes de fruits & d'herbes : l'hyver de ſon ſec, de foin le plus menu & le meilleur, & de quantité d'autres choſes auſquelles ils s'accoûtument aiſément.

Quand il y a quelque femelle pleine qui approche du terme, il faut tenir les mâles enfermez dans les tannieres qu'on leur a fait ; car ſouvent le lapin détruit ſes petits pour joüir des meres.

Ces animaux ſont extrémement chauds : & ils multiplient ſi fort, que cela a fait croire à pluſieurs que le lapin étoit hermafrodite. Les lapines ſont ſujettes à la ſuperfetation, c'eſt-à-dire, à concevoir de nouveau, quoique déja pleines : on dit même qu'on en a vû, qui dans le temps qu'elles allaitoient leurs petits, ne laiſſoient pas que d'en mettre bas deux ou trois, & qu'au bout de quatorze ou quinze jours elles en donnoient encore autant.

Un peu avant que les hazes lapinnent, il faut les mettre ſeules dans des terriers particuliers, & les y tenir enfermez avec leurs petits juſqu'à ce qu'ils puiſſent ſe paſſer d'elles : ils en ſeront mieux élevez, les meres plus fécondes, & il n'y aura pas de danger que les vieux mâles ne les tuënt. On peut pourtant lâcher la haze au mâle dans quelque endroit écarté, peu de temps après qu'elle a mis bas ſes petits, afin qu'elle en conçoive toujours d'autres, qui avanceront d'autant pendant qu'elle nourrira les premiers.

Si le clapier eſt aſſez garni, auſſi-tôt que les petits ſeront aſſez grands, pour pouvoir ſe paſſer de la mere, il faudra les mettre dans la garenne pour la peupler & devenir ſauvages ; parce que s'ils reſtoient plus long-temps dans le clapier, ils deviendroient lourds & endormis, comme les lapins de clapier qui ſont plus gras, mais plus peſans & bien moins bons que les ſauvages : c'eſt auſſi pourquoi on ne doit jamais mettre dans une garenne les lapins de clapier quand ils ſont une fois grands, parce que n'étant pas aſſez agiles ni accoûtumez à courir comme les autres, ils ſont preſque toujours la proïe du Renard.

On met trois mâles ſur cent femelles de lapins qu'on jette à la garenne ; & on les y laiſſe multiplier juſqu'à la troiſiéme année qu'on commence à les chaſſer modérément : ou ſi elle n'eſt pas encore aſſez peuplée, on y met toujours du peuple du clapier à meſure qu'il y en naît.

Autre maniére de peupler une Garenne.

Il faut avoir un garennier aſſidu & fidele : lui bâtir dans le bois une petite maiſon en lieu commode, avec une cour d'environ trente pieds en quarré fermée de murs de terre ou de cailloux & couverts de chaume, le long deſquels on fera des cages à lapins pareilles à celles où on nourrit des lapins privez, avec des haies comme aux lapins de clapier garnies de bouquets à ſuffiſance ſelon la quantité des hazes qu'on y voudra mettre, ſix hazes à chaque bouquet.

On laiſſe à quelques endroits des murs de la cour du garennier des petits trous quarrez, ſuffiſants pour que les lapreaux qui commenceront à ſortir dans la cour puiſſent aller & venir dans les bois voiſins, ſans qu'ils y puiſſent rentrer quand ils seront grandis environ de deux tiers. Les hazes entretenuës ainſi & nourries de ſon, d'herbe & d'avoine, donneront tous les mois des petits, tant qu'à la fin la garenne ne ſera que trop peuplée.

Comme le grand nombre des mâles eſt la deſtruction du clapier & de la garenne, parce que, comme je l'ai dit, ils font mourir les petits pour joüir des meres; il faut toujours détruire les mâles dans l'un & dans l'autre. Pour cela on y fait la chaſſe avec des furets, ou bien on les rabat avec des panneaux: & de tous les lapins qu'on prend, on ne tuë ou vend que les mâles & on laiſſe aller toutes les femelles; on leur fend les oreilles, pour qu'on les reconnoiſſe & qu'on ne tire pas deſſus: il en renaît toujours aſſez de mâles, & un ſeul ſuffit à plus de cinquante femelles.

Elles connoiſſent bien que leurs mâles détruiſent leurs petits; c'eſt ce qui fait que quand elles veulent mettre bas, auſſi-bien en clapier qu'en garenne, elles ont l'inſtinct de ſe creuſer un terrier de la longueur du bras, qu'elles laiſſent ouvert juſqu'à ce qu'elles y ayent lapiné; elles font leur nid tout au fond avec de la mouſſe qu'elles y portent; quand elles ont mis bas, elles s'arrachent encore le poil du ventre pour tenir leurs petits chaudement, bouchent adroitement le trou de leur taniere avec du foin, de la paille & de la terre & tout ce qu'elles peuvent ramaſſer, afin qu'aucun mâle ne l'apperçoive; elles ne reſtent dans leurs terriers que la nuit, pour y nourrir leurs petits; elles en ſortent à la pointe du jour pour aller chercher à vivre, rebouchent proprement leur trou, & l'aplatiſſent en frappant contre avec le derriere, enſorte qu'il ne paroît preſque pas; & à la fin du jour elles y retournent porter les vivres à la famille.

Les hazes ſauvages font volontiers leurs nids dans les vignes, dans les chemins & autres lieux frequentez qu'elles rencontrent, parce qu'elles y craignent moins le renard. Ainſi quand on trouve dans ſa garenne ou ailleurs quelques-uns de ces trous de lapines rebouchez, il n'y faut pas toucher: ſinon ou quelque lapin y entreroit & tuëroit toute la nichée; ou la mere elle-même épouvantée à l'abord de ſon trou, l'abandonneroit.

Difference des Lapins de Garenne, d'avec ceux de Clapier.

Celui de garenne a le poil plus roux & moins épais que celui de clapier, & il n'eſt pas ſi gros ni ſi gras; mais il a la chair bien plus délicate, plus agréable & plus ſaine, parce qu'il vit en pleine liberté, dans un grand mouvement, & ſe nourrit ſouvent de plantes aromatiques. C'eſt auſſi pourquoi il eſt ſauvage, & beaucoup plus vif & plus agile que le clapier, qui eſt lourd, mélancolique, endormi, & ſe laiſſe ſouvent prendre par le renard, quand on le met en liberté dans la garenne.

En récompenſe, les lapins de clapier peuplent beaucoup plus que ceux de garenne, parce que ceux-ci étant ſauvages, ils ſe rencontrent & s'accouplent moins ſouvent, & ne portent que trois ou quatre fois l'an; au lieu que dans le clapier les hazes portent tous les mois de l'année, hormis quelquefois le mois de Février.

On appelle *Lapins de clapier*, & communément *Mangeurs de choux*, tous les lapins domeſtiques, ſoit qu'ils viennent d'un clapier, ou qu'ils ayent été nourris dans un grenier, une grange ou ailleurs; de même qu'on qualifie lapins de garenne tous les ſauvages, ſoit lapins de vraie garenne, lapins de bois, buiſſonniers ou autres.

Au reſte, il ne faut pas toujours s'arrêter à la couleur des lapins; car il y en a de blancs, de bruns, de noirs, de gris, de jaunes & de bigarrez.

Soins néceſſaires aux Lapins.

Quand ils ſont une fois bien emplacez, comme nous l'avons dit, il n'y a point d'autres ſoins à avoir que de détruire le plus qu'on peut les mâles & les bêtes ennemies ; pourvoir à leur nourriture, & empêcher qu'ils ne faſſent le dégât.

Les clapiers ſe nourriſſent de tout ce qu'on leur préſente, ſoit foin, fruits, plantes potageres, herbes, &c. & les ſauvages ſubſiſtent des fruits, du brout, des feuilles, écorces & racines des plantes de leur habitation, principalement des plantes aromatiques, comme thim, ſerpolet, genievre; & ſi la garenne eſt trop peuplée, pour qu'ils ayent une nourriture ſuffiſante & faſſent bon corps, il faut y ſemer un peu d'orge ou d'avoine, pour y reſter & leur ſervir de pâture. Il faut auſſi leur y porter du foin pendant l'hyver, à cauſe de la ſtérilité de la ſaiſon.

En leur portant à manger, on peut aiſément les accoûtumer à venir au ſifflet, pourvû que ce ſoit une perſonne qu'ils ayent coûtume de voir, par exemple un garennier ; & alors d'autres perſonnes peuvent avoir le plaiſir de les voir venir par troupeaux en ſe tenant cachez ſous quelque loge pour ne les point effaroucher.

On punit comme voleurs publics ceux qui détruiſent les *Halots* ou *Raboulieres* ; c'eſt ainſi qu'on appelle les trous où le lapin ſe retire.

Du dégât que font les Lapins.

Le voiſinage des garennes eſt très dangereux pour les vignes & les bleds : car les lapins paiſſent ſouvent par troupes les bleds en herbes, ils broutent les bourgeons de la vigne ; & quand la terre eſt couverte de neige, ils rongent les racines & les écorces du plant juſqu'à trois pieds de hauteur.

Le moïen le plus sûr pour prévenir ces deſordres, c'eſt de leur donner aſſez de foin à manger dans le Bois ſur la fin de l'hyver & au commencement du printemps, qui eſt le temps où ils ſont plus affamez.

Il y a des gens qui pour écarter les lapins de leurs vignes pendant qu'elles ſont en bourgeon, & de leurs bleds pendant qu'ils ſont en herbes, font fondre du ſouffre, y trempent des bâtons de ſaule fort menus & fort ſecs, par un bout; les fichent en terre par l'autre bout tout le long des bords de la piece de terre que l'on veut conſerver, à ſix pieds l'un de l'autre ; puis on y met le feu : les lapins qui haiſſent l'odeur du ſouffre, n'approchent point de la piece enſouffrée; & comme cette odeur dure quatre ou cinq jours, il n'y a qu'à recommencer de quatre jours en quatre jours, juſqu'à ce que le bourgeon de votre vigne & votre bled ſoient hors de danger.

Mais quand le lapin domine trop, on ne peut le ruiner qu'à force de le fuſiller & de le fureter avec furets & poches pendant l'hyver.

Des Bêtes ennemies des Lapins.

Les ſerpens leur font beaucoup de tort ; & quand il s'en trouve dans une garenne, c'en eſt aſſez pour la faire déſerter. C'eſt pourquoi en la dreſſant on y plante quantité de freſnes : le ſerpent haït ſi fort cet arbre, qu'il n'en approche jamais.

Les renards & autres bêtes carnassieres, même les chiens & les chats, tant domestiques que sauvages, sont encore tous grands destructeurs de lapins; ce n'est qu'à force de leur tendre des pieges & de les chasser, qu'on peut en préserver la garenne.

La meilleure maniere de détruire les bêtes puantes, est de ficher des piquets de deux à trois pieds de long brûlez par le bout, assez avant en terre pour qu'ils ne puissent pas être ébranlez attacher à chaque piquet un plateau de bois pour soûtenir des gobbes qui seront faites de lard haché mêlé avec de la noix vomique pulverisée, de la grosseur des balles à battoir. On en fait de grosseur differente pour les differens animaux carnassiers. Tous les jours à l'entrée de la nuit, après avoir averti les voisins de ne pas lâcher leurs chiens, on plante les piquets, on les garnit de gobbes, & on répand au pied de chaque piquet un peu de sable ou de terre menuë, pour reconnoître les bêtes qui y viendront, par l'empreinte de leurs pieds: tous les jours de grand matin il faut aller lever les piquets & garder dans des boëtes de fer-blanc les gobbes qui n'auront point été prises; & recommencer le soir, jusqu'à ce que les bêtes voraces n'y hantent plus. On peut en faire autant dans tous les endroits qu'elles frequentent; même le long des pieces d'eau, pour détruire les loutres. On en met aussi dans les champs le long des bornes, pour empêcher tous les animaux voraces de prendre les perdrix dans le temps de la pariade.

DES PARCS.

Pour qu'il ne manque rien au profit & au plaisir du Maître de notre Maison Rustique, je fais ici un Article des Parcs.

C'est un endroit clos où l'on enferme du gibier, soit gros ou menu, comme sangliers, chevreuils & cerfs, lievres & lapins, pour le plaisir du Maître, pour la fourniture de sa table, ou pour vendre.

On dresse le parc auprès de sa maison pour plus grande commodité, & on le clôt de bons murs de pierrailles ou de moëllon. On se contente quelquefois de le fermer de palis hauts d'environ dix pieds, bien serrez & bien arrêtez en terre; cela suffit pour retenir les grosses bêtes dans le parc: mais les menuës, comme lievres & lapins passeroient presque toujours à travers des palis, c'est pourquoi il faut un mur pour les arrêter: il faut même des murs de quatorze pieds de haut pour le chevreüil; ou bien que les murs soient accompagnez endedans de profonds & larges fossez pour empêcher le chevreüil de les franchir. Il y a pourtant bien des gens qui se contentent d'une palissade: ils mettent même les palis à six pieds l'un de l'autre; mais ils garnissent les entre-deux d'un bon treillis de branches, ce qui demande de l'entretien.

On comprend dans le parc tel nombre, tel quantité de terres que l'on veut, soit de bois taillis ou futayes, soit de terres labourables ou pâturages, & cela n'ôte rien de la bonté ou de l'usage des terres; la clôture ne se fait que pour retenir & multiplier le gibier: il se plaît même dans la diversité. Quand le parc est un peu spacieux, on y fait aussi quelques avenuës, quelques allées & couverts pour le plaisir du Maître. Les vrais parcs doivent contenir cent arpens au moins.

Les plants qu'on y fait dominer pour la retraite & la bonté du gibier, sont les chênes, hêtres, châtaigniers, pommiers & poiriers, houx, arbousiers, geniévres & autres portant fruits sauvages dont le gibier se délecte. Il y faut aussi

quelque ruiſſeau, ou du moins quelque marre ou endroit bas, qui puiſſe recevoir l'eau des pluyes & rafraichir le gibier.

Dans la ſaiſon ſtérile, il faut y jetter pour la ſubſiſtance des bêtes, du grain, des féves, du marc de vin, du foin & de tout ce qui ſera à bon marché: on donne au menu gibier des chicorées, des laituës, des pois, de l'orge détrempée dans de l'eau de pluie, car les levreaux n'aiment gueres le grain ſec. Pour que les bêtes ſauvages connoiſſent qu'on leur donne à manger, il faut en avoir une ou deux apprivoiſées, les mettre dans le parc, elles y coureront de tous côtez & ameneront les autres à la pâture. Ce n'eſt pas ſeulement en hyver qu'il faut leur donner un peu à manger; c'eſt auſſi quand elles ſont pleines, ou qu'elles ont nouvellement mis bas; & ſur-tout pendant que la terre eſt couverte de neige.

Il eſt encore à propos de ſemer de l'orge, de l'avoine & du ſarraſin dans les plus mauvaiſes terres du parc; ces grains y ſervent de nourriture au gibier qui y peuple, & il y en attire d'autres, comme faiſands & perdrix.

On chaſſe le gibier de ſon parc, ſuivant l'envie ou le beſoin qu'on en a, pour manger, donner ou vendre, ſans regarder âge ni ſaiſon, hormis les temps de ponte, de couvée & de nourriture des petits de la bête qu'on cherche. Il n'y a que le ſanglier qu'il faut prendre en ſa force & bonté, c'eſt-à-dire quand il a quatre ans, parce qu'il croît juſqu'à cet âge, & déperit enſuite. Nous parlerons de toutes ſortes de chaſſe dans la quatriéme partie de cet ouvrage: nous y parlerons auſſi des droits de Chaſſe, de Garenne & Parc, & du Colombier.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

Les Terres aux Champs.

LIVRE QUATRIEME.

LES PLANTS CHAMPESTRES: *ET* *Des Hayes, Fossez, Chemins, Bornes, &c.*

IL ne faut point ici confondre les Plants champêtres, avec ceux du Jardinage; les productions du Jardin sont des éleves domestiques, des Plants délicats & choisis, qui doivent presque toute leur beauté à l'Art & à l'Homme, comme nous le verrons au Traité du Jardinage : nous n'en sommes encore qu'aux Terres aux Champs; & les Plants grossiers, dont il s'agit ici, qui en ornent & en enrichissent la surface, sont des productions volontaires de la Nature, que l'Homme n'aide presqu'en rien.

CHAPITRE PREMIER.

Utilitez & Culture generale des Plants Champêtres.

LA culture des Terres aux Champs n'a rien de si noble, si varié, si agréable & si fructueux que les plants. Il y en a quantité d'especes; & rien n'est plus aisé, plus amusant ni plus beau, que de joüir chez soi de cette admirable

diversité. Les arbres champêtres ne servent pas seulement à embellir une maison par les bois, bosquets & bouquets, par les avenuës, les routes & l'abri qu'ils y forment; ils servent encore à l'enrichir par les moissons de fruits qu'ils rapportent d'eux-mêmes, par les bois qu'on y trouve toujours, soit pour chauffer ou pour bâtir & réparer, & par quantité de douceurs & de profits qu'on en tire sans rien débourser & sans risquer.

Les plants sont de tous païs, & il n'y a pas de terroir qui n'en puisse nourrir heureusement de plusieurs sortes: on en peut mettre par-tout, principalement en beaucoup d'endroits qui ne servent à rien, même en plains-champs, sans que cela fasse tort aux grains & autres productions des terres: par-là le Maître se fait un nouveau revenu de la superficie de son bien, outre le revenu du fond même; & ce fond renaît, pour ainsi dire, pour donner de lui-même à son maître une seconde récolte volontaire, après qu'il lui a déjà donné la récolte forcée des grains. On voit même bien des terres, qui pour être, par exemple trop humides ou trop seches, ne réüssissent presque point en grains, & font merveille en fruits ou plants. Il n'y a qu'à consulter le genre de la terre & y mettre les plants propres, ils réüssiront toujours. Ainsi nous voyons des campagnes entieres couvertes de cerisiers, d'autres de noyers; d'autres aiment les châtaigniers, d'autres les pommiers & poiriers, d'autres ne veulent que des oliviers.

Quand le fruit donne (& il donne ordinairement d'année à autre, & ne passe guéres la troisiéme année) la récolte en est quatre fois plus abondante & plus lucrative que celle des plus beaux grains: par exemple un seul poirier donnera de quoi faire trois pièces de cidre qui se vendront dix livres piece; les oliviers, les noyers, les maroniers & les châtaigniers fournissent de même des dépouilles abondantes outre celles des fonds de terre qui les nourrissent. C'est pourquoi en multipliant ses plants, on multiplie ses richesses; & si le domaine que l'on a, est d'un fond assez bon ou assez diversifié pour qu'on puisse y avoir plusieurs sortes de fruitiers champêtres, il faut y en faire les plus beaux plants que l'on pourra: si une espece manque, l'autre ne manquera point; ou en tout cas, ces fruits saisonniers donnent du moins de temps à autre.

Ceux même qui ne raportent pas de fruits, servent toujours à l'ornement & à l'utilité; & nous voyons par les exemples frequents en Normandie, que quelques arpens plantez de chênes, d'ormes ou de hêtres vendus dans leur temps, valent le quadruple du fond & font à leur maître une ressource importante pour l'établissement d'un fils, pour le mariage d'une fille, &c. Une terre n'est point noble à moins qu'elle ne soit bien boisée: le plant est toujours d'un produit considerable qui vient tôt ou tard, presque sans soins, puisqu'il n'y a qu'à labourer le pied de l'arbre & en ôter le bois mort; & presqu'aussi sans dépense, puisqu'il n'y a que celle du premier achat des plants. Encore épargne-t'on cette dépense, en mettant dans un coin de son heritage quelque arpent de terre en pépinieres qui fourniront de quoi garnir tout le domaine; ensorte qu'outre l'épargne, on a le plant à sa commodité, & on l'a sûr & choisi.

Aussi-tôt que l'on est maître d'une terre, il faut s'appliquer à la bien planter, & à faire d'abord les pépinieres des differens plants convenables; parce qu'ils

qu'ils croiffent infenfiblement, & au bout de quatre ou cinq ans on en joüit; au lieu que fi on néglige ce temps, cela vous remet à dix ans. Il faut donc planter de tous les plants propres aux differens terroirs du Domaine, foit futaye, arbres fruitiers, aquatiques ou autres, en planter le plus que l'on peut, & par-tout où il en peut venir, foit vergers, terres ou pleines campagnes, bordures de chemins, haies & foffez; même faire quelques touffes ou bouquets de plants, dans les endroits des terres labourables qui fe trouvent les moins bons, cela garnit un mauvais terrain, & donne toujours un bel afpect qui devient abri & reffource : il faut enfin foigner & entretenir fon plant, en remplaçant ou en faifant remplacer les morts par le Fermier, que vous obligerez pour cet effet par fon Bail d'avoir une pépiniere bien fournie pour l'entretien de vos terres; ou à mettre de nouveaux arbres en la place de ceux qui manqueront, qu'on lui abandonne quelquefois à la charge d'en fournir un certain nombre de jeunes pour un mort.

Rien n'eft plus riant, plus agréable, & plus eftimé qu'une Maifon de campagne bien plantée. Les fruits font après le pain la meilleure nourriture de l'homme ; & il y a long-temps qu'on a prédit que la France manquera de bois : c'eft pour les rendre plus communs, qu'autrefois nos Rois faifoient planter des arbres fruitiers non-feulement dans les forêts, aux environs de chaque village, mais auffi le long des grands chemins : on y en voit encore en bien des Provinces, comme Normandie, Provence, Dauphiné, Languedoc. L'utilité publique s'y trouve jointe à celle du particulier : le Proprietaire y a des fruits, du bois, des allées, qui embelliffent fa terre en l'enrichiffant ; les chemins en font plus beaux, plus sûrs, plus aifez ; le voyageur y trouve de l'ombre & des fruits, & l'abondance de chaque particulier fait celle de l'Etat. On auroit plus de bois & de fruits qu'il n'en faut pour le public, fi chacun vouloit avoir du plant par-tout où il peut en avoir.

En un mot c'eft le plant, & fur-tout le plant de futaye, qui fait la beauté & la richeffe d'une terre. Ainfi plantez par tout, dans les rideaux, dans les haies, dans les cours & ravines, le long des chemins, dans les terres aux champs, &c. Un rideau par exemple, ou le bord d'une haie, dont le terrain demeure perdu, s'il a cinq pas de large fur cinq cens de long, peut fupporter deux ou trois rangs d'ormeaux & deux cens ormeaux pour le moins à chaque rang : & ces quatre ou fix cens ormes au bout de quarante ou cinquante ans qu'ils auront acquis leur groffeur, feront vendus environ une piftole chaque pied ; ce qui vaut fouvent mieux que le fond de la terre voifine, outre le produit que l'ébranchage aura donné pendant le temps de la cruë de vos arbres.

Quels Plants conviennent aux differentes fortes de terres.

Il faut planter *fur des Montagnes*, au levant & au midi, des oliviers, des pins, &c. Au couchant & au nord, des châtaigniers, des pruniers, des cerifiers aigres, des cogniers, des cormiers, &c.

Dans des terres fortes, foit plaines ou autres, des pommiers & poiriers, des noyers, des mûriers, des chênes, des ormes, des hêtres, des frefnes, &c.

Dans des terres legeres, des cerifiers, des merifiers, &c. des neffliers, cornoüillers, coudriers ; des tilleuls, des fapins, &c.

Dans des terres pierreuſes, des amandiers, du charme, du hêtre, des ifs, &c.

Dans des terres humides, toutes ſortes d'arbres aquatiques & autres dont il ſera parlé au Chapitre IV. du preſent Livre.

Dans les lieux humides les plants croiſſent ordinairement plus vîte, plus haut & ont plus de feuilles & de fruits; mais ils n'ont point tant de ſaveur & de coloris que dans les autres endroits, & ils ſe gardent moins.

De même pour l'uſage des Bois, les arbres qui viennent dans des lieux froids, humides ou trop ombragez, ſont toujours tendres, & ne ſont bons à employer qu'en Menuiſerie, & non en charpente; à la difference des arbres crûs dans des endroits ſecs & bien frappez du ſoleil, qui ſont toujours durs & très-bons pour les bâtimens & autres ouvrages de charpente.

Les plants qui ont été élevez en pépiniere valent mieux que ceux qu'on trouve dans les bois & buiſſon: parce qu'ayant meilleur pied, plus de chevelu & les racines plus épatées, ils traînaſſent davantage ſur la ſurface de la terre & s'y nourriſſent bien; au lieu que les autres ſont revêches, piquent davantage & avortent ſouvent. Par la même raiſon quand on leve du plant dans des bois, il faut préferer ceux de brin à ceux de ſouche: & des tiges jeunes & foibles reprennent plus ſûrement & avancent autant que de plus fortes.

Les arbres viennent plus vîte dans les lieux humides qu'ailleurs; mais ils y durent moins, parce que les racines ſe pourriſſent dès qu'elles ont atteint l'eau: c'eſt pourquoi on les y plante ſans foſſe & ſur motte: il n'en faut excepter que les arbres vraiment aquatiques.

Pour avoir des Plants qui bourgeonnent & fleuriſſent de bonne heure.

Ne plantez que des arbres qui ayent la ſeve hâtive, & qui en ayent beaucoup; ce ſont ceux qui raverdiſſent & fleuriſſent les premiers: tels ſont les acacias, les cognaſſiers, les amandiers, meriſiers, pruniers, & generalement tous les fruits à noyau; & après eux les bois-blancs, le maronnier d'Inde, le ſicomore, &c.

Pour avoir des Plants prompts à venir, ne plantez que des arbres dont je viens de parler, & des freſnes, des tilleuls, des érables; tous ces plants jettent plus en cinq ans que le chêne ne fait en dix ans.

Et encore plus, *pour planter à peu de frais un Bois qui faſſe promptement une ombre agréable*, choiſiſſez des arbres qui faſſent aiſément des racines; tels que ſont les ſaules, les oſiers, le peuplier, l'aulne; couchez-en des branches en terre tout de leur long; elles pouſſeront par tous leurs nœuds des rejettons qui feront autant d'arbres en peu de temps.

Au contraire, *pour avoir de bons plants qui durent long-temps & faſſent bien du profit*, il faut planter des chênes, des châtaigniers, des ormes & du charme: tous ces arbres ſont longs à venir & jettent peu; mais ils ſont de longue durée & de grand profit.

Arbres toujours verds.

Ce ſont les yeuſes ou chênes-verds, les liéges, les oliviers, les pins, les ſapins, les cédres, les cyprez & tous les arbres réſineux, à l'exception du meleze; les palmiers, arbouſiers, mirabolaniers; les vrais ſicomores, le buis,

l'if, le savinier, le genevrier, le houx, les alaternes & le romarin, sans compter les orangers, citroniers, mirthes, lauriers, thim, &c. Ainsi on peut joüir d'une verdure perpetuelle en plantant de ces arbres ou arbrisseaux en plein-vent, en buisson ou en palissade.

Distribution économique des Plants Champêtres.

On a pour le couvert & pour le bois, les chênes, ormes, hêtres, tilleuls, fresnes, sapins, &c. On met ces plants de haute-futaye en avenuës & en routieres simples ou doubles, en bouquets confus, & en quarrez réguliers, soit simples, en échiquiers ou en quinconces. Les maroniers d'Indes, acacias & sicomores ne sont que pour le couvert.

Les oliviers, noyers, châtaigniers, maroniers, pruniers, cerisiers, mûriers, & les pommiers & poiriers se mettent en vergers & en avenuës ou routieres, plus pour le fruit que pour l'ornement auquel ils ne laissent pas que de contribuer.

Je viens de marquer les terrains propres à chaque sorte de plant. J'ajoûte qu'il faut préferer & multiplier les especes qui se plaisent dans le lieu: & que le long des chemins, pour perdre moins de terre & pour résister aux insultes des charois & des passans, on plante des noyers, des ormes, des chênes, des hêtres & des fruits amers ou âcres; on aura soin que les tiges de ces arbres soient hautes, bien fossoïées & armées de cordons de paille & d'épines jusqu'à ce qu'elles soient en état de se défendre.

Les Proprietaires qui ne tendent qu'à augmenter leurs fermages, ne plantent que des arbres fruitiers dont les Fermiers ont tout le profit: d'autres au contraire ne plantent que des arbres de futaye dont l'ornement & le bois n'est que pour eux sans que le Fermier s'en ressente. Mais il vaut mieux pour l'un & pour l'autre qu'il y ait sur chaque terre toutes sortes de plants; elle en est plus vivante & chacun y trouve son compte: d'autant qu'il n'y a point de domaines dont les differentes parties ne soient propres à differentes especes de plants; ceux de futaye occupent ordinairement les dehors & forment l'abri & l'enceinte des fruitiers.

La vraie saison pour planter est au mois de Novembre; & encore au mois de Février pour les terres humides.

Il ne faut planter que des arbres jeunes & vifs: les rebuts de pépinieres & tous les plants vieux ou défectueux n'ont que quelques années de vie qui font autant de temps perdu pour de bons plants qu'on auroit mis en leur place.

Vous devez connoitre votre terrain & votre climat, pour n'y mettre que des arbres convenables. Il faut aussi être sûr d'où ils viennent; & prendre garde que des plants élevez en vallée réüssissent rarement en campagne, parce qu'ils sont accoûtumez à une nourriture trop humide & à un air trop moû.

On ne doit planter les arbres de futaye dans la campagne qu'à sept pieds & demi de l'heritage de son voisin, sur-tout du côté d'où le soleil lui vient; à cause du tort que font les racines, l'ombre & l'égoût des hauts plants, principalement les ifs, les hêtres, les frênes, les chênes & les ormes. Il est même à propos de laisser environ vingt pieds de distance entre ces sortes d'arbres; & les grains, bâtimens, murs & arbres de moindre tige qu'on voudra avoir

au-delà ; & femer du fainfoin ou du treffle entre deux : parce que les racines & les têtes des grands arbres affament les plants d'à côté, & pénetrans fous les murs voifins, ils les ébranlent quand ils font eux-mêmes ébranlez par le vent.

Dans les endroits expofez aux gros vents, on met des arbres qui ont peu de tête ou beaucoup de racines, comme chênes, frefnes & ormes ; & on les plante plus dru ; pour qu'ils fe foûtiennent mieux, & qu'ils donnent plus d'abri aux bâtimens ou aux vergers qu'on veut mettre à couvert. On ne doit même fonger à y planter des arbres fruitiers qu'après avoir eu la précaution de leur former un abri du côté des mauvais vents par quelques bouquets ou allées d'arbres de haute futaye, ou du moins par quelque forte & double haye garnie de hauts plants qu'on aura fait en douve, huit à dix ans avant de planter les arbres fruitiers en vergers, herbages, courtils ou clos.

Tous les arbres qu'on plante pour futaye, fe plantent ordinairement debout & fur terre platte ; mais ils viennent plus vîte & font plus sûrs quand on les plante tout petits *en douve*, c'eft-à-dire, horizontalement dans les côtez des digues des foffez qu'on releve exprès pour cet effet ; on les y met fort drus fur chaque ligne, & on les garnit d'une contre-haye vive ou feche, à l'abri de laquelle ce jeune plant fe fortifie & s'éleve enfuite avec vigueur.

Les fruits à pepins fe plantent ordinairement à quinze pieds de diftance ; on donne deux ou trois pieds de plus d'efpace aux fruitiers à noïaux, parce que leurs têtes font plus larges. L'interval des plants dans les terrains fablonneux eft de deux pieds de moins que dans les fonds hnmides ; parce que les arbres s'étendent davantage dans ceux-ci. Les arbres de futaye fe plantent auffi dru que l'on veut dans les bons fonds, fur-tout quand c'eft pour former des bouquets & du couvert : pour profiter de tout le terrain, on obferve les alignemens ; & au refte on ne laiffe que les efpaces proportionnées pour les allées & les autres pieces d'ornement.

L'orme eft l'unique arbre de futaye qui fouffre volontiers qu'on l'étête, foit en le replantant ou autrement. On l'ébranche fouvent & à raz du tronc, pour que la feve recouvre la coupe : à la difference des chênes, hêtres, trembles & autres, qui quand ils font forts, ne doivent être ébranchez qu'en y laiffant des chicots, pour n'y pas caufer de chancre.

Le temps le plus propre pour ébrancher ou élaguer les arbres eft au mois de Fevrier ; le rifque de la gelée & des groffes pluies qui font très-dangereufes pour les arbres nouvellement ébranchez, étant alors paffé. Le chêne, le hêtre & le châtaignier ne s'ébranchent plus quand leur tige eft formée. On fait des coupes reglées de l'ébranchage ou tonte des ormes, des tilleuls, des trembles & des peupliers ; de même que de la tête des faules & des frefnes fauvages.

On peut couper à tête la plûpart des arbres fruitiers, les ormes & tous les blancs qui ont le corps folide & fans moëlle ; cela fe fait fouvent pour les rajeunir & les redreffer : mais le chêne & tous les arbres à moëlle ne veulent pas être étêtez. Il ne faut point même en élaguant, couper de gros bras aux arbres qui font dans leur force ou fur le retour ; fur-tout du côté des grands vents ; parce qu'outre l'abri qu'on s'ôte, le tronc des arbres s'abreu-

vant par les grandes pluies qui ne se recouvrent point, ils déperissent bien vîte & ne sont propres à aucuns ouvrages.

Le fresne est l'arbre de futaye le plus propre à remplacer quelque place vuide; parce qu'il reprend bien à l'ombre, malgré l'égoût des autres arbres. Le charme a le même merite; l'un & l'autre s'étêtent & s'élaguent comme l'orme.

Il ne faut mettre dans les champs & dans les avenuës que des arbres forts & hauts de tige; afin qu'ils soient plus hors de l'insulte des bestiaux & des passans. On les prend ordinairement à l'âge de sept ou huit ans; parce qu'ils ont alors quinze à vingt pieds de haut sur huit pouces au moins de grosseur.

Quand vous plantez des arbres de tige fraichement étêtez; afin que les chenilles & autres insectes n'aillent pas manger le bourgeon qui doit piquer à la prochaine seve, faites à la hauteur des trois quarts de la tige, un cerne de tartre ou de vieux-oing détrempé avec du fiel de bœuf & de la suie; & un autre cerne pareil à un ou deux pieds de terre: l'odeur & la viscosité de ces drogues empêcheront les insectes de monter le long de la tige.

Lorsqu'on abat d'anciens arbres de futaye, pour en replanter des jeunes en la place, il faut y mettre des especes differentes de celles qui y étoient, comme des hêtres ou des fresnes au lieu d'ormes; afin que les sels de la terre soient neufs pour le nouveau plant. On doit aussi observer de ne le point mettre dans les places qu'occupoient les anciens arbres; mais dans des nouveaux trous qu'on fera à côté, quand les anciennes souches & racines seront bien pourries & réduites en terrot: pour cet effet on les étouffe en les couvrant de terre, afin qu'elles ne repoussent point.

Comme les plants sont exposez en campagne à la foi publique; dans les Provinces bien policées il est défendu de les rompre, couper ou briser; de faire aucun délit dans les bois, de scier, ceinturer, éhoupper les arbres, & d'arracher les haies, sous peine de punition corporelle, même de Galeres & de trois cens livres d'amende dont les peres & meres sont responsables pour leurs enfans, & les maîtres & les maîtresses pour leurs domestiques.

On prétend même & on pratique dans le Parlement de Roüen, que le Seigneur peut planter & continuer des avenuës de grands arbres, quoique steriles, dans toute l'étenduë de son Fief, non-seulement sur ses terres, mais aussi sur celles de ses Vassaux & Censitaires, & malgré eux, en leur abandonnant les fruits ou l'ébranchage & la proprieté des arbres qui se trouvent sur le fonds du vassal, pour l'abattre quand ils auront leur âge & perfection: & en cela les Seigneurs de Normandie trouvent que la décoration des terres & l'utilité generale qu'opere la multiplication des plants, jointes à l'utilité particuliere qu'on en retire par la tonte & l'abattis, compensent le petit tort que les arbres font aux terres à grains dans lesquelles on ne plante que fort au large.

Au surplus, voyez pour les bois & futayes ce qui en sera dit dans la suite de ce Tome & dans le Traité du Jardinage.

Vergers, Oûches ou Courtils.

Ce sont des clos fermez de murs ou de haies vives, & remplis d'arbres fruitiers à plain vent, *Pomaria.* On y recueille beaucoup de fruits; & ils

y font bons, parce que les arbres de haute tige donnent plus de fruit & le donnent plus franc, fur-tout quand le fond en eft bon & bien à l'abri & amandé, comme le font ordinairement les vergers & courtils de campagne, à caufe que les beftiaux qui en pâturent l'herbe, le fument par leurs urines & fientes. C'eft en quoi ces fortes de clos font de grand profit, parce qu'ils fourniffent fruits & pâturages.

On peut y mettre toutes fortes de fruits à haute tige, même pour la table, comme pommiers & poiriers, fur-tout des rambours, reinettes-à-pigeons, des rouffelets; des cerifiers, pruniers; & y entre-mêler quelques noyers, abricotiers & neffliers. Les Normands & les Picards plantent la plûpart de leurs courtils de fruits à piler ou faire cidre.

Tant que le plant eft jeune & le terrain peu ombragé, ils le labourent tous les ans & y récoltent des Mars ou des légumes: & quand le plant eft trop fort pour qu'il puiffe venir deffous autre chofe que de l'herbe, ils la laiffent fortifier pour y mettre leurs beftiaux en pâtures. Souvent même ils en font une premiere récolte en foin, quand c'eft un fond humide. Les bons ménagers font parquer leurs beftiaux dans ces pâtures, tant pour s'y nourrir & engraiffer, que pour en fortifier l'herbe & le plant par leurs excremens: on donne la premiere herbe aux chevaux; enfuite on y fait pâturer & parquer les vaches, & en dernier lieu les moutons.

Ce qui regarde les pépinieres & la culture des plants fera expliqué au Traité du Jardin fruitier. C'eft pourquoi je viens tout d'un coup au détail de nos plants champêtres; d'autant que l'experience commune y fuffit.

Les lieux plantez d'une feule efpece de ces plants, foit fruitiers ou autres, en prennent le nom. Ainfi on dit une cerifaye, un olivet, une châtaigneraie, prunelaie, pommeraie; chênaie, hêtraie ou hêtrillet, ormaie, tillets, fapiniere, frefnaie, tremblaie, aulnaie, fauffaie & oferaie; pour dire un lieu planté de cerifiers, d'oliviers, &c.

CHAPITRE II.

Des Arbres Champêtres portants fruit.

JE partage ces plants ruftiques en fruitiers à *Pepins*, fruitiers à *Noyau*, fruitiers à *Coque* & fruitiers à *Glands*. Dans le grand nombre d'arbres que ce Chapitre prefente, appliquez-vous à multiplier les efpeces qui réüffiffent le mieux dans chaque terrain, & celles qui doivent être d'un meilleur produit: mais fi vous plantez des arbres qui ne foient bons qu'en fruits, n'en mettez point au-delà de la confommation qui pourra s'en faire: ainfi il feroit inutile de planter de grandes pommeraies dans un bon vignoble, ou de belles cerifaies loin des Villes.

Article premier.

Des Arbres Champêtres portants Fruits à Pepins.

Des Pommiers & Poiriers.

I. *Qualitez.* Quoiqu'il ne s'agiſſe ici que des fruits ruſtiques, & non pas de ceux qu'on appelle *Fruits au coûteau*, cependant parmi les pommiers & poiriers qui viennent en plains-champs, il ſe trouve ſouvent quelques fruits de table, comme renettes, rambourgs, apis, calvilles, rouſſelets; mais cela eſt rare: les pommiers & poiriers de plains-champs ſont proprement des plants à cidre; & il eſt remarquable à ce ſujet, que ceux qui ſont les meilleurs pour manger, ne valent rien pour faire de la boiſſon: ce ſont ſouvent les fruits les plus diſgracieux à la bouche, qui font le meilleur cidre; ſans en excepter les étranguillons, qui ſont les pommes ſauvages & extrêmement revêches, que les cochons vont manger dans les bois. Les pommes douces ou ameres font pourtant de meilleur cidre que les ſûres.

II. *Eſpeces.* Les differentes eſpeces de pommiers & de poiriers champêtres ſont peu importantes; la plûpart ne ſont même connuës qu'entre les païſans; & qui plus eſt, les noms en ſont tous differens & méconnoiſſables d'une Province à l'autre; par exemple de la Normandie à la Bretagne, à la Picardie ou au Hurepoix, qui ſont les Provinces de France où on plante le plus en plaines campagnes. Les meilleures pommes pour faire du cidre, ſont celles qui ont la chair ferme & beaucoup de ſuc: les plus communes ſont les pommes d'Eroet, Rouveau, Malingre, Muſcadet, Rambure, Belle femme, Gatelet, Clagnet, Gros-œil, de Vert, Curtin, Groſſe Ente, de Recque ou Roquets, de Long, Cu-noüé ſûr & doux, Barberie, Rougelet & Sandoüille: les Court-pendus, Paſſe-pommes, Francatu & pluſieurs autres, quoique franches & très-bonnes au goût & à l'odeur, ne valent rien en Cidre; elles ont la plûpart la chair trop tendre & peu de ſuc.

Les poires qu'on plante ordinairement en plains-champs ſont les Cirettes, les Cariſis, les Tahou, l'Ecuïer, Gromenil, muſquettes, Conillart, d'Angoiſſe, Certeau à deux têtes, Rouſſeau, Bois-Jerôme & autres, ſur-tout de celles qui ont la chair ferme, beaucoup de ſuc & la peau dure.

III. *Deſcription.* Le pommier, *Pomus*, eſt ordinairement bas, ſouvent tortu; il jette beaucoup de branches qui s'étendent en long & en large; il a la feuille groſſe, cendrée par-dehors, & jaune par-dedans, ſes racines ſont à fleur de terre, & ſon bois eſt noüailleux.

*Le poirier, *Pyrus*, a la tige plus belle, plus verte, plus haute & plus nette; il jette moins de branchages; mais ils ſont bien plus droits, plus puiſſans & chargent beaucoup plus que le pommier: il a auſſi le bois & le fruit plus ferme & les racines plus profondes; c'eſt pourquoi il lui faut plus de terre. Le pommier en general eſt pourtant plus eſtimé que le poirier; & le Cidre de pommes plus recherché, plus agréable & plus ſain que celui de poires.

IV. *Terroir.* Le pommier ſe plaît dans les terres graſſes, noires & un peu humides, parce qu'il veut avoir le bois moite & ſuant au-dedans; il

s'entretient fort bien dans toutes sortes de terres fortes, même dans les montagnes, pourvû qu'il y ait artificiellement ou naturellement la fraicheur qu'il desire, & qu'il soit exposé au midi : il n'y a que les terres de pur argile qui ne lui conviennent point.

Le poirier aime les mêmes terroirs que le pommier; si ce n'est que comme le poirier est plus sujet à avoir du fruit âpre & pierreux, il vaut mieux pour corriger ce défaut, n'en point mettre dans des terres seches, maigres ou groüeteuses; il vient aussi plus aisément que le pommier dans les lieux humides ou même aquatiques, & dans les terres argilleuses.

On peut encore y faire cette difference, donner aux pommiers les endroits qui sont le plus à l'abri, parce que les poiriers sont plus enracinez & moins sujets à être abattus par les vents.

Ne plantez jamais sur la crête des rideaux, mais dans le milieu; afin que votre plant ayant racines de tous côtez, ne soit pas culbuté par le vent ou par les eaux.

Entre-mêlez toujours vos plants fruitiers de differentes especes de fruits, de hâtifs & de tardifs; afin qu'il y en ait toujours une partie qui résiste aux differentes révolutions de temps ausquelles les arbres sont exposez depuis la naissance du bourgeon jusqu'à la récolte du fruit ; & que vous en ayez toutes les années.

Mettez vos plants fruitiers à l'abri des gros vents, autant que vous le pourrez, en plantant des arbres de haute-futaye autour de vos vergers ou du moins du côté d'où viennent les mauvais vents.

Dans les vallées le plant dure moins que dans les plaines & montagnes : mais aussi il y vient bien plus vîte & charge davantage. Ainsi s'il faut le renouveller plus souvent dans les vallées, on en a le plaisir & le profit doubles.

V. *Multiplication.* Le pommier se multiplie principalement par les pépinieres, qu'on en fait des pepins de marc de cidre; ou par plants enracinez, & par boutures de pommiers : ou encore de pommiers sauvages de trois ou quatre ans qu'on trouve dans les bois, à qui on coupe le pivot & qu'on greffe l'année d'après qu'on les a mis en pépiniere; ou bien de jeunes plants qu'on fait venir de Normandie. La voie du pepin est longue, & le plant qui en vient veut être greffé & transplanté pour être bon; celui qui vient de rejettons va un peu plus vîte; mais le fruit en est tardif & de peu de valeur : le meilleur est de le greffer sur pommier sauvage ou sur pruniers, pêchers, cognassiers, & principalement sur poiriers.

On a du poirier par les mêmes voies : il est plus long à venir que le pommier; & on peut de même en greffer sur des pêchers, des cognassiers & des amandiers, même sur des mûriers. Le meilleur, le plus sûr & le plus prompt est de greffer le poirier sur quelque sauvageon de son espece ou sur cognassier : j'estime mieux le dernier pour deux raisons; 1o. Parce que les poiriers greffez sur cognassiers portent plutôt que ceux greffez sur franc; 2o. Les pepins ou francs pivottent ordinairement; au lieu que les cognassiers jettent force chevelu entre deux terres; ensorte qu'ils prennent une plus grande nourriture; ils profitent mieux des amandemens, & ils demandent moins de fonds de bonne terre : mais le cognassier n'est que pour les tiges basses.

Ainsi

Ainsi le meilleur pour les pommiers & poiriers champêtres, est d'avoir des pépinieres de pepins de graine; ou de rejettons & de sauvageons.

Il faut avoir deux pépinieres, l'une de plants fruitiers & l'autre d'arbres propres en futaye, dans chaque Cense, pour peu qu'on ait de plant à y faire ou à entretenir. On fait ces pépinieres ou de marcs de pommes & de poires, & de glands, feines, châtaignes & noix & de billes ou rejettons d'ormes & de peupliers; ou bien on les forme tout d'un coup de jeunes plants, pepins ou billes qu'on achete au millier & au cent dans les païs qui en abondent. On greffe les sujets fruitiers au bout de quatre ans, plus ou moins selon leur force; & deux ans après on les met en place. Il n'est rien tel que de trouver tout chez soi. Chaque pépiniere doit être garnie de plants de differens âges & entretenuë sur le même pied; afin qu'il y ait du plant qui résiste à tous les temps, & qu'elle fournisse de quoi remplacer par-tout.

Dans les endroits qui n'ont point assez de fond, on plante sur motte, le fumier recouvert d'un pied de gazon: ou bien on creuse en terre des trous larges & profonds, dans lesquels au lieu du tuf on met de bonne terre avant d'y planter.

Si les lieux sont exposez aux bestiaux & au passage, il faut avoir soin d'armer les Entes de liens de paille qu'on entortille autour de la tige, & on l'environne d'épines & de ronces, pour qu'elles ne puissent pas être écorchées ni ébranlées.

Dans les terres labourables on plante fort au large: & afin que la charuë n'approche point trop près de vos arbres, ce qui vous enleveroit d'un seul coup de soc une belle Ente de quinze années; il faut mettre autour de chaque tige à pied & demi de distance de l'arbre, trois pieux de chêne de cinq pieds de long & gros comme la cuisse, qu'on dispose en triangle, & qu'on enfonce trois pieds en terre: ces pieux se font respecter & la charuë va par-tout autour des arbres sans les offenser. Il ne faut point semer de trefle parmi des arbres fruitiers, il leur fait du tort. On les plante fort dru, dans les lieux exposez au vent, afin qu'ils se soûtiennent mieux.

Dès la seconde année de la pousse des greffes, de peur que le vent ne les fasse éclater, il faut les enfermer au large dans un cercle de paille ou d'écorce lié au bout d'une latte qu'on attache par l'autre bout au tronc de l'arbre au dessous du collet de la greffe.

VI. *Culture.* Le pommier & le poirier veulent être labourez deux fois l'an, leurs premieres années; & le poirier aime de plus à être déchaussé jusqu'aux racines, depuis Noël jusqu'à la fin de Janvier; on en ébarbe les racines pendant ce temps, on y mêle du terreau en le rechaussant; on tient son pied net, sa tige bien élaguée à hauteur d'homme, tout son corps sans mousse & sans chenille; & s'il produit du fruit pierreux après l'avoir déchaussé, on répand sur ses racines de la lie de bon vin vieux tous les jours pendant quinzaine. A l'égard des pommiers, le fumier, sur-tout celui de mouton, même celui d'âne trempé dans l'eau, l'urine d'homme, la cendre & la poussiere des chemins leur est bonne; de même que la fougere & le chaume, le marc de raisin & de pommes qui sort des pressoirs. Les égoûts de fumiers & de mares y sont aussi bons, mais un peu trop chauds; ainsi ne les mettez que dans les plants dont le terroir est humide ou froid.

Les Curieux leur font couper les branches qui se croisent ou qui foisonnent trop ; parce que ces arbres qui sont de nature à jetter beaucoup de bois, en deviendroient mousseux & moins fertiles. Ils sont fort sujets aux fourmis & aux vers : on tient que pour les en préserver, il n'y a qu'à planter auprès un oignon marin, ou leur mettre sur les racines de la fiente de cochon mêlée d'urine d'homme.

Tous les ans au printemps il faut nettoyer les brindilles des jeunes Entes de quatre ou cinq ans qui commencent à former leur tête; ensuite écheniller les arbres exactement.

On fait aux Entes noûvellement plantées trois ou quatre incisions dans l'écorce perpendiculairement au tronc; cela ravive la seve, lui donne de l'air & de la force & fait grossir l'arbre.

Déchaussez pendant l'hyver, labourez & amandez le pied de tous vos pommiers & poiriers, au moins tous les trois ans. Sur-tout ayez grand soin d'en ôter tous les rejettons qui poussent au pied & à la tige au-dessous de la greffe ou tête de l'arbre, jusqu'à ce que leur tête soit formée ; coupez les brindilles & les branches qui tombent trop bas, & arrêtez celles qui s'emportent ou qui se jettent trop en dehors : & coupez toujours tout le bois-mort.

Les plants élevez dans un endroit qu'on a coûtume de labourer, déperissent tout d'un coup, quand on cesse d'y labourer. C'est pourquoi il faut ou continuer toujours d'y labourer ; & pour cet effet planter assez au large pour que les arbres en épaississant n'offusquent pas le grain qu'on seme dessous; ou réparer le défaut de labours par les engrais & les soins, quand on a cessé de labourer dessous.*

Si vos arbres fruitiers sont plantez dans des herbages, ayez soin d'y faire parquer les vaches de temps en temps, comme je l'ai dit, pour renforcer le plant & l'herbe.

La fiente & le parcage des moutons, ainsi que les eaux de fumier & de mare, sont excellens pour les arbres mousseux, qu'on n'a point voulu ou pû émousser avec un coûteau de bois ou avec le dos de quelque instrument de fer : car c'est l'humidité du terrain ou les gros broüillards qui causent la mousse aux arbres.

La vieillesse & la secheresse font souvent mourir aux arbres quantité de branches : coupez toujours & échicotez jusqu'au vif, en hyver ou au printemps, tout ce que vous trouverez de bois mort à tous vos arbres, surtout aux pommiers, pruniers, pêchers & abricotiers ; faites de même du bois gelé, pour que le mal ne gagne pas le reste de l'arbre.

On greffe en fente aux branches les forts pommiers & poiriers qui sont d'une mauvaise espece, ou qui rapportent peu : & de cette façon ils font en peu d'années une nouvelle & forte tête.

VII. *Cueillette.* Les pommiers & poiriers commencent à rapporter à la troisiéme année, & ils passent ordinairement la vie de l'homme : le poirier, comme le plus tardif, dure plus long-temps que le pommier. Ces deux sortes de plants sont saisonniers, comme les noyers, les châtaigniers, les oliviers, quoiqu'ils ne le soient pas tant, parce qu'ordinairement ils rapportent tous les deux ou trois ans abondamment : ils sont quelquefois chargez extraordinairement deux & trois années de suite; & on ne les a gueres vû

être fteriles pendant tant de temps, comme les châtaigniers & les noyers.

Le pommier & le poirier fleuriffent tous au printemps : mais le pommier fleurit quinze jours plus tard que le poirier : cependant le pommier eft plû-tôt mur. On le dépoüille vers la fainte Croix en Septembre, & les poiriers quinze jours plus tard, fouvent même après les premieres gelées, fuivant la qualité du plant ; & on remarque dans prefque tous les fruitiers cham-pêtres, que ceux qui fleuriffent plus tard, font ceux qui meuriffent plûtôt.

VIII. *Ufages.* On tire des pommiers & poiriers du fruit & du bois. L'ufage de ces bois fera expliqué ci-après au Chapitre du Commerce du bois ; quant aux pommes & aux poires, on les trie pour en faire le pommé & le poiré, comme nous le dirons au Chapitre des Boiffons ; & l'on réfer-ve quelques-uns des meilleurs de ces fruits, pour les faire cuire ou les met-tre en compote pour le ménage ; on en fait auffi des pommes & poires tap-pées. Les fruits au coûteau, comme renettes, calvilles, pigeons & rouffe-lets fe gardent dans la fruiterie ou autre lieu bien clos qui ne foit ni trop chaud ni trop froid : mais ceux de ces fruits qui font crûs dans les vallées ou autres lieux humides, font bien moins de garde que ceux des montagnes ou de plaine : il faut auffi prendre garde s'ils ont été cueillis à la main ; il n'y a que les fruits à faire cidre qu'on abat à coup de gaules : ceux qui tom-bent avant leur parfaite maturité, & qu'ils appellent en Normandie du *grouin*, fe mettent à part pour en faire un cidre de primeur : les fruits verds, ge-lez ou pouris, ne font bons que pour les cochons.

Des Cognaffiers.

I. *Ufages.* Le Cognaffier, *Cydoneum*, eft un arbre très-utile dans les champs & dans les jardins : fon fruit fe mange crud, cuit & confit ; on en fait du co-tignac, des gelées, de la pâte, du vin, des firops & autres compofitions : & cet arbre eft un fujet bannal, fur lequel on greffe toutes fortes de pom-miers & poiriers ; & ils y réüffifient à fouhait, & les fruits en font con-fidérablement meilleurs, plus beaux & plus gros, fur-tout les fruits beur-rez. Le cognaffier, de même que l'azerolier, le grenadier & le framboifier, fait fon fruit à l'extrêmité des petites branches qui fortent des groffes aux mois de Mars & d'Avril : cependant les poiriers greffez fur cognaffier ne por-tent le leur que fur les branches d'un ou de deux ans.

II. *Efpeces.* Le cognaffier reffemble affez au pommier ordinaire ; mais il a les feuilles plus petites, plus unies, plus épaiffes, plus dures & plus blan-ches à l'envers : il jette une fleur blanche & à cinq feuilles, comme le rofier fauvage ; il ne croît jamais haut, & fes fruits font pancher fes branches vers la terre.

Il y a trois fortes de cognaffiers, comme de coins. L'un s'appelle *Co-gnier*, & c'eft le pommier de fon efpece : il a la feuille ronde & petite ; le bois bas & mince & peu uni ; l'écorce grife, tirant fur le blanc ; les branches fourchues & le fruit petit, plat, rond à peu-près comme la pomme, moins jaune & plus tardif que les autres coins & peu en ufage ; quelques-uns ap-pellent cet arbre Cognaffier fauvage : il croît effectivement dans les lieux pierreux : on ne peut l'employer tout au plus qu'à greffer quelques pommiers ;

mais les poiriers n'y réüffiffent pas, parce que fa nature n'y eft pas conforme & fa feve eft trop revêche.

La deuxiéme efpece de cognaffier, eft le poirier-coing. Il a l'écorce plus noire & veluë, les feuilles beaucoup plus larges, les branches plus droites, & les fruits plus gros & moins pierreux que le cognier. Les greffes de poiriers y réüffiffent très-bien : parce que la feve y eft conforme & y monte toujours avec abondance, fans faire le bourlet, comme font ordinairement les greffes entées fur cognaffier-pomme.

La troifiéme efpece de cognaffier eft encore meilleure : elle fe reconnoît à fon fruit qui eft plus long & plus gros que celui des deux autres ; à fon écorce qui eft plus nette, plus noire & plus claire, & à fa feuille qui eft plus longue & plus grande. Si on greffe un pied de cette bonne efpece, & un autre pied de l'efpece précedente, celui-ci ne groffira pas à proportion de la greffe ; il fe formera un nœud en façon de bourrelet dans la jointure de la greffe, ce qu'on appelle un *Cul-de-poule* ; au lieu que l'autre fe liera parfaitement à la greffe, & ils groffiront également ; ce qui prouve que cette troifiéme efpece de cognaffier eft la veritable, & qu'elle a la feve plus douce, plus abondante & meilleure pour le poirier. C'eft pourquoi on n'en aura que de beaux, fi on greffe de bons fruits fur cette bonne efpece de Cognaffiers.

III. *Lieux*. Les meilleures efpeces de cognaffiers viennent de Nivernois, d'Orleans & de Lyon : ceux de Portugal font auffi fort beaux, mais très-fujets à la coulure.

Le cognaffier aime les lieux froids & humides : & fi on le met en terroir fec ou argilleux, il faut le fecourir par les arrofemens ; & lui labourer le pied au foir, pour en avoir de bons, beaux & gros fruits.

IV. *Multiplication*. Le cognaffier fe multiplie par pepins, par boutures, par rejettons & par provins.

1°. On peut élever du plant de cognaffier, en en femant des pepins fur des planches de terre bien ameublie & façonnée par rayons qu'on arrofe & qu'on farcle avec foin pendant environ un an, que ces jeunes plants font affez forts pour être tranfplantez & gouvernez en pépinieres, comme nous le dirons au Traité du Jardinage.

2°. La meilleure maniere & la plus prompte, eft de les élever de bouture. Pour cet effet il faut planter de gros pieds de cognaffiers de la bonne efpece, à quatre pieds les uns des autres, & au mois de Mars en nouvelle Lune les couper à un pouce de terre, afin qu'ils jettent quantité de nouvelles boutures, qu'on ne doit ni éplucher, ni émonder, pour ne les point alterer ; mais après qu'elles auront pouffé environ un pied & demi de haut, il faut les buter d'un pied de hauteur de bonne terre, & y mêler un peu de terreau de couche, pour leur faire jetter des racines plus promptement.

L'hyver fuivant fi ces petits cognaffiers ont des racines, on peut les lever, quelque foibles qu'ils foient, pour les planter en pépinieres. Mais après que toutes ces boutures auront été levées, il faut recouvrir les fouches d'un peu de terre pendant l'hyver, & au mois de Février les découvrir, afin qu'elles repouffent de nouvelles boutures, pour les buter enfuite comme les premieres ; & de cette forte on aura toutes les années quantité de bon plant.



Cœlestia dona exsequar. Virg. Geor. 4.

3°. On peut encore élever des cognaſſiers par le provignement, dans les bonnes terres en couchant leurs branches pendant l'hyver dans des raïons, comme la vigne ; elles provigneront à merveille, & quand les provins auront pris des racines aſſez fortes, on les coupera pour les ſéparer de leurs meres-branches, & on les tranſplantera enſuite. Un cognaſſier ainſi élevé de plant enraciné, porte fruit dès la deuxiéme année.

Ou bien pour faire une bonne mere-cognaſſe, choiſiſſez un beau & vigoureux cognaſſier, plantez-le à l'écart en jardin ou autre bon fond ; coupez ſon tronc à ſix ou ſept pouces de terre, depuis le quinze Février juſqu'au ſix ou ſept de Mars, afin que le cognaſſier ainſi étêté pouſſe quantité de jets, à cauſe que ſa ſeve commence à s'émouvoir dans ce temps, & continuë avec force juſqu'au vingt-cinq Juin qu'elle ceſſe ; alors coupez tous les nouveaux ſions à cinq ou ſix pouces du tronc, ils en produiront eux-mêmes d'autres, peut-être trois ou quatre chacun, ce qui eſt d'une grande utilité.

V. *Culture.* Comme le cognaſſier ſert de ſujet pour greffer toutes ſortes de poires & même de pommes, on le greffe lui-même ſur differens ſujets, comme poirier ſauvage & aube-épine ; mais le poirier vaut mieux, parce qu'il a la ſeve plus douce, plus abondante & plus conforme à celle du cognaſſier. On le greffe ordinairement en fente ſur la fin de Fevrier ou pendant tout le mois de Mars, on le plante auſſi en nouvelle lune au mois de Fevrier ou au mois de Novembre, ſuivant que le terrain où on le met eſt humide ou ſec.

Au reſte il vient ſans façons, & on en voit tous les jours dans des haies en pleine campagne, qui ſont chargez de bons & beaux fruits. Il eſt pourtant bon de lui donner quelques labours & de le ſarcler au pied dans les commencemens ; & quand il languit, l'arroſer de lie d'huile, mêlée d'autant d'eau, ou bien de chaux-vive, & de craïe détrempées.

Le cognaſſier, de même que l'azerolier, le grenadier & le framboiſier, fait ſon fruit à l'extrêmité des petites branches, qui ſortent des groſſes aux mois de Mars & d'Avril : & cependant les poiriers greffez ſur cognaſſiers, ne font du fruit que ſur les branches produites un an ou deux auparavant.

VI. *Cueillette.* Le cognaſſier ne meurit qu'en Octobre, ſon fruit aime à être frappé des gelées, & on ne le cueille que le plus tard que l'on peut, quand il approche de la couleur d'or : alors cueillez-le par un beau tems & en décours, ôtez le coton qui le couvre ; faites-le ſecher au ſoleil ſur des claies ; & ſi vous voulez qu'il ſe garde au-delà de Noël, mettez-le dans de la lie de vin. Il ne faut pas mettre de coing auprès des autres fruits, parce que ſon aigreur & ſon odeur les gâtent. La maniere de faire le vin de coing ſera expliqué au Chapitre du Vignoble de Bourgogne.

Des Mûriers.

I. *Utilitez.* Le Mûrier, *Morus*, eſt un arbre fort beau & fort utile dans une Maiſon de Campagne ; ſon fruit qui eſt ſemblable à celui de la ronce, mais plus grand & plus longuet, & qui eſt d'abord verd, puis rouge, & noir quand il eſt mûr, jette quantité de jus couleur de ſang ; il charge beaucoup, il eſt agréable & ſain ; on en mange long-temps & on en fait de bons ſirops pour les maux de gorge : le bois de mûrier eſt propre à toutes ſortes

d'ouvrages, comme l'orme, réſiſte à l'eau comme le chêne; ſon écorce ſert à faire des cordes, des étoffes, & à teindre: il ne ſouffre ni venin ni inſecte; on l'ébranche & on l'étête ſans l'endommager; & ſes feuilles, outre le bel & ſain ombrage qu'elles fourniſſent, donnent la nourriture des vers-à-ſoye, d'où on peut tirer beaucoup de profit; elles ſont bonnes auſſi pour engraiſſer toutes ſortes de beſtiaux, de même que les mûres qui engraiſſent merveilleuſement la volaille, & toutes les bêtes en ſont très-friandes: les hommes même, du moins les pauvres gens & les enfans s'en nourriſſent; on en fait des confitures liquides, elles gueriſſent les maux de gorge & les ulceres des dents, lâchent quand on les mange ſeules à jeun, & entrent dans quantité de remedes.

II. *Eſpeces*. Le murier jette de groſſes branches qui s'étendent plus en largeur qu'en hauteur; ſon bois eſt jaune juſqu'au cœur, maſſif & néanmoins ſouple; ſes racines ſont peu profondes & s'étendent à fleur de terre, quoique groſſes, ſur-tout celles du mûrier-blanc: ſes feuilles ſont fort dentelées, vont en aiguiſant, & il y en a qui ont la forme de feuille de vigne. Cet arbre hait ſur-tout le froid; & on l'appelle l'arbre *Sage*, parce qu'il bourgeonne le dernier de tous après que tous les froids ſont paſſez, & qu'il quitte ſes feuilles de bonne heure & aime l'abri.

Comme il y a trois ſortes de mûres, les noires ou rouges, les blanches & les mûres ſans pepins; il y a auſſi trois ſortes de mûriers: celui qui porte des mûres ſans pepins eſt plus rare & plus curieux qu'utile; pour en avoir on n'a qu'à greffer du mûrier noir ſur un figuier.

Le murier-blanc ne ſert quaſi qu'à la nourriture des vers-à-ſoye, à cauſe de la tendreté de ſes feuilles; elles ſont, comme ſon écorce, d'un verd naiſſant tirant ſur le blanc, & il jette davantage & eſt plus hatif que le noir: mais auſſi le noir a le fruit plus gros, plus agréable & plus beau, le tronc plus puiſſant, la feuille plus grande, & le bois plus ferme.

III. *Terroir*. Quoique le mûrier aime l'air chaud, il vient cependant bien par-tout, même expoſé au nord, pourvû qu'il ſoit dans une terre graſſe & à l'abri du vent: il ſe plaît mieux dans les baſſes-cours que dans les jardins, parce qu'il eſt ſujet à couler. Il veut être bien labouré, bien fumé, & tenu net de bois mort & de mouſſe.

IV. *Multiplications*. Les mûriers viennent par pepins, par boutures, par rejettons & par provins ou marcottes. Comme les mûriers naiſſent tous francs, & qu'ils jettent beaucoup de branchages & de rejettons, & il eſt très-aiſé de les multiplier, non ſeulement de boutures, mais même de plants enracinez & de marcottes, qui ſont les voies les plus courtes & les meilleures.

1°. *Greffe*. On les greffe, ou de leur propre eſpece quand on veut la renforcer, ou ſur le mûrier-blanc qui eſt réputé le ſauvageon des mûriers, ou encore ſur le figuier, pour avoir des mûres plus hatives & plus groſſes; & quelquefois ſur le châtaignier, ſur l'orme qui les fait croître fort grands, & jette des boutures de toutes parts; ſur le tilleul, qui en jette moins, mais qui nourrit mieux ſon fruit; ſur freſne, alizier, ſur pommier ou poirier-ſauvage, ſur cormier & ſur peuplier: on les greffe ordinairement en écuſſon au mois de May.

2°. *Pepiniere*. La voie du pepin eſt fort longue quoique ce ſoit peut-être

la plus sûre ; dans les païs chauds on fait des pépinieres entieres de pepins, qu'on seme à la fin du printemps ou à la main mêlez de sable, ou avec une corde de tilleul enduite de graines de mûres, qu'on met dans des planches ou raïons de bonne terre bien fumée, bien meuble, bien exposée, que l'on a auparavant arrosée ainsi que les pepins, pour qu'ils germent plus vîte : on les tient frais & nets ; on les leve au bout d'un an, on en rafraichit les racines ; on ne leur laisse que quatre pouces de tige, & on les met en bâtardiere à un demi-pied les uns des autres, par rangées espacées de deux pieds. On ne leur touche point la premiere année, mais les suivantes il faut leur couper au mois de Fevrier tout ce qu'il y a de petits rejettons, & ne laisser que le brin le plus fort pour former un bel arbre. Quand ils ont une grosseur raisonnable, & cinq à six pieds de hauteur, on les transplante à demeure, après en avoir taillé les racines & coupé le bout du tronc, on les met sur de bonne terre dans des trous de quatre pieds sur trois, éloignez les uns des autres d'environ vingt pieds dans les terres grasses, & de douze à quinze dans les maigres, parce que le mûrier jette beaucoup de branches ; & on garnit bien ses racines de terre avec la main, parce que le moindre air y mettroit la gangrenne. C'est au printemps qu'on les plante ; la premiere année on les arrose de temps en temps ; on leur donne trois labours par an, & de trois ans en trois ans on les fume pour en avoir plutôt du fruit.

3°. *Boutures.* A la mi-Octobre, ou pour le plus sûr, à la fin de l'hyver, choisissez sur un mûrier de bonne espece & bien vif, des branches des plus unies & plus droites, de la longueur d'un pied & demi, coupez-les net, & qu'il y ait un peu de bois de deux ans, il reprend mieux que le nouveau bois qui est sujet à pourrir.

Pour que la fraicheur fasse reprendre ces boutures plus vîte, vous les planterez à l'ombre en terre grasse & bien labourée, dans des rigoles profondes d'un pied & longues d'un fer de bêche, au fond desquelles vous mettrez un peu de terre plus fine ; afin que vos boutures y fassent plutôt du chevelu ; vous leur ferez avec le coûteau, à l'extrêmité d'en bas une entaille en croix de la longueur de deux traverses de doigt, & vous y mettrez quelques grains d'avoine pour qu'elle ne se referme pas, & que les boutures prennent plus vîte : vous les poserez un peu en pente dans la rigole ; & en les recouvrant vous presserez un peu la terre, afin que le plant s'y lie mieux : il n'y a point de mal de l'arroser aussi-tôt, & de temps en temps pendant les chaleurs. Bien des gens font ainsi des pepinieres de mûriers de boutures.

4°. *Rejettons.* Le mûrier en jette beaucoup du pied ; mais pour en avoir plus commodement & plus abondamment, il faudra coucher en terre quelque bon mûrier, en découvrant toutes ces racines d'un côté ; & de l'autre, qui est celui par où on veut abattre l'arbre, lui couper ses plus grosses racines à un pied du tronc ; faire une espece de rigole & une fosse au bout, pour loger le tronc & les branches de l'arbre, l'y tirer à bas, & le coucher ; puis le couvrir de bonne terre & le buter par-tout, en étendant les branches de tous côtez & n'en laissant sortir que les petits bouts. Vous ferez ce travail immédiatement après la chûte des feuilles de l'arbre ; vous y donnerez sur la fin du printemps un leger labour, pour remplir les fentes de la terre & détruire l'herbe qui étoufferoit les jeunes jets. Vous en aurez bien-tôt quantité qui feront bons

à transplanter quand ils auront un bon pouce de grosseur ; & pour qu'ils viennent à plaisir, vous n'aurez qu'à y mettre tout autour de la tige, de la meilleure terre de votre jardin, que vous soûtiendrez avec des petits pieux fichez en terre tout autour & à deux pieds de la tige, pour lui donner de la fraicheur en Eté.

Si vous voulez continuer à élever du plant sur ce même arbre couché, vous n'aurez qu'à le découvrir après que vous en aurez ôté tous les sions, & il en jettera de nouveaux dont vous profiterez.

Si vous voulez même rétablir l'arbre en son premier état, il n'y a qu'à le déterrer, le relever & l'appuyer avec quelque fourche de bois ; il reprendra & sera du moins aussi agréable qu'auparavant, mais il faut l'étêter entiérement à deux doigts près du tronc.

De même si le vent vous abat quelques mûriers, ne les comptez pas perdus pour cela, quelque gros qu'ils soient : mais faites un grand trou en terre du côté que les racines ont été arrachées ; coupez-en tout le chevelu, les moindres racines, & même ce qu'il y en a de grosses éclatées ; ensuite ébranchez tout l'arbre jusqu'au tronc, n'y laissant que deux pieds de longueur à trois ou quatre des plus grosses branches qui formeront la tête de l'arbre, relevez-le bien droit, remplissez le trou de gazons hachez, & de la meilleure terre que vous ayez, foulez-la & appuyez l'arbre du côté de sa chûte.

5o. *Marcottes*. Au mois de Mars, quand tous les froids sont passez, & avant que votre mûrier commence à bourgeonner, faites-en passer une jeune branche dans un mauvais mannequin, que vous emplirez ensuite de bonne terre & l'attacherez à l'arbre, afin que le vent ne l'agite point ; vous l'arroserez dans les grandes chaleurs, & le regarnirez de terre : au bout de l'année les branches emmannequinées auront assez de chevelu, pour être separées de leur mere. Ainsi au mois de Mars, ou même dès le mois d'Octobre, coupez-les & transplantez-les avec le mannequin même dans l'endroit où ils doivent rester jusqu'à leur mort. Il ne faut point étêter les marcottes, pour qu'elles forment une belle tige ; à la difference des mûriers, dont on coupe le bout quand on les transplante.

Pour marcoter sans mannequin, il n'y a qu'à coucher en terre un jet du pied du mûrier dans une fosse profonde d'un demi-pied, & longue d'un pied ; ensorte que le reste du jet soit hors de terre : ce qui est enterré étant un peu foulé, & ensuite arrosé de temps en temps, prendra racine, & on le coupera au bout de l'année.

V. *Culture*. Le mûrier aime beaucoup les labours & le fumier : au contraire il n'aime point à être battu des vents ; il ne porte point de fruits quand on lui ôte ses feuilles : il faut le tenir net de tout bois mort & de mousse ; & s'il a quelques branches mortes, éclatées, mal-faites & endommagées, il faut les couper sans hésiter, quelque grosses qu'elles soient, il en repoussera de plus belles & plus vîte. Si on veut semer quelque chose sous des mûriers, il n'y faut que de l'avoine ou des pois.

VI. *Fruits*. Le mûrier ne bourgeonne ordinairement qu'en May, & il donne ses fruits en Août & Septembre : on ne mange que les mûres noires ; on les cueille à la main avant le lever du Soleil, à mesure qu'elles meurissent, c'est-à-dire, qu'elles noircissent : elles ne sont point de garde, & on ne peut les

les conserver quelque temps, qu'en les mettant dans leur jus dans quelque vaisseau de verre bien bouché.

De l'Arbousier.

L'Arbousier, *Arbutus*, est un petit arbre assez semblable au coignier par sa grandeur, qui fait cependant beaucoup d'ombre, & jette de grandes & fortes branches. Sa feuille est moïenne entre celle du laurier & de l'yeuse; elle est un peu épaisse, plus pâle que verte, ayant la côte du milieu rougeâtre : cet arbre est verd toute l'année, son tronc a une écorce rougeâtre, rude & comme écaillée; ses branches & rameaux sont fort gros & unis : il fleurit en Juillet & Août ; ses fleurs sont petites, blanches, semblables à celles du muguet, se tiennent ensemble comme des raisins, n'ont qu'une seule queuë & ne sont point composées de feuilles, mais elles sont creuses & caves comme un œuf vuide, ayant la bouche ouverte : le fruit qui en nait s'appelle *Arbouse*; il est rond & gros comme une prune; sans noïau, verd au commencement, puis jaune, & enfin rouge & assez semblable à la fraise dans sa maturité, quoiqu'il soit fort âpre au goût : il est une année entiere à meurir; & il demeure sur l'arbre jusqu'à ce que la fleur nouvelle soit venuë & sortie.

L'arbousier est fort commun dans les collines & dans les Bois du Languedoc : il vient aisément; ses feuilles servent à la préparation des cuirs; mais son fruit est peu d'usage, parce qu'il est fort âcre & fait mal à l'estomac & à la tête; les grives & les merles en sont friands. On peut écussonner l'arbousier sur le noyer, & le noyer sur l'arbousier; & le fruit en sera mixte.

Article II.

Des Arbres Champêtres portans fruits à noïaux.

Ils demandent en general une terre bien meuble, un terrain leger & plus de chaleur que d'humidité.

Des Cerisiers & Merisiers.

I. *Especes.* Le mot de cerisier, *Cerasus*, est un mot general qui comprend les vrais cerisiers, les guigniers, les bigarotiers, les cœurets, les guindoliers, les griottiers, & même les merisiers.

Il y a plusieurs especes de vrais cerisiers, soit hâtif ou tardif, à longue ou courte queuë, même de blancs : la cerise *hâtive*, & celle qu'on appelle coulars ou cerise de *Montmorency* sont les meilleurs plants.

Les *Guignes* sont blanches, rouges ou noires, & elles paroissent les premieres entre les fruits rouges; les meilleures viennent du Maine, où on en fait secher au four & mettre par bouquets.

La *Griotte* est une grosse cerise, noire, douce & excellente, dont le noïau est rouge, qui charge par année, & fait un très-bel arbre, qui a le bois plus gros & la feuille plus large & plus brune que les autres cerisiers.

Le *Bigarreau* est une autre espece de cerise, plus longue & plus dure, qui noircit & durcit en meurissant; ce fruit est pourtant assez bon & estimé, quoique sujet aux vers.

Le *Cœuret* eſt une eſpece de bigarreau plus tendre, fait en cœur & d'un goût relevé; ſon bois eſt plus gros & ſa feuille plus large.

Le *Guindolier* eſt fort commun en Languedoc, en Gaſcogne & au Pays d'Aunis : c'eſt un bel arbre qui s'éleve, & prend telle forme que l'on veut, comme le griottier; ſa feuille eſt plus petite, brune, courte, plus ronde que pointuë; & les guindoux ſont très-doux & agréables, plus gros que les griottes, & moins noirs tant en dedans qu'en dehors.

Le *Meriſier*, qu'on appelle en quelques-païs *Sécher*, naît communément dans les bois, il devient gros & de belle tige; il a le bois dur & néanmoins ſonore; l'écorce blanche, liſſe & unie; ſon fruit qui eſt blanc, rouge ou noir, eſt peu de choſe, mais on ne laiſſe pas que de le manger à la campagne; & ſes feuilles en automne avant que de tomber, deviennent toutes rouges. Il y a deux ſortes de meriſiers, le *ſimple* & le meriſier à *feuille-double*, qui eſt ſi belle & ſi grande que le printemps en a peu de pareilles. La fleur du ceriſier n'eſt pas ſi eſtimée que celle du meriſier, parce qu'elle s'ouvre moins, n'eſt pas ſi blanche ni ſi large, & elle a toujours un peu de verd dans le milieu de ſon bouton. Le meriſier ſert principalement à recevoir des greffes de ceriſiers : il a beaucoup de ſeve & de force, & il ne réüſſit qu'en plein vent. Le meriſier à fruits noirs eſt le plus indocile pour la greffe; & celui à fruits blancs eſt le plus traitable. Au ſurplus voyez ci-après au Livre du Jardinage.

II. *Terroir*. Toutes ces differentes eſpeces de ceriſiers demandent une terre legere, ſeche & ſablonneuſe, pour être d'un meilleur rapport : dans les terres franches, graſſes ou humides, elles ſont plus ſujettes à couler, le fruit y eſt pourtant plus beau, mais il y en vient moins, & il eſt d'un moindre relief.

III. *Multiplication*. 1°. On peut élever toutes ſortes de ceriſiers & de meriſiers, de noyaux qu'on ſemera à la fin de Février, après les avoir fait germer dans du ſable pendant l'hyver : on les greffe ou dans les premiers jours de Septembre de la même année, lorſque la plus grande force de la ſeve eſt paſſée, ou dans la deuxiéme année s'ils ſont trop foibles.

2° Ou bien comme tous les ceriſiers & meriſiers pouſſent du pied beaucoup de rejettons, on leve ces rejettons & on en fait des pepinieres.

3°. Ou bien encore on prend des meriſiers dans les bois, on y en trouve tant qu'on veut; & on y greffe quelque bonne eſpece de ceriſe : les meriſiers valent mieux pour la greffe que les ceriſiers, ſur-tout pour les bigarreaux & pour les guignes; ils donnent des fruits plus gros & meilleurs, & ils ſont de plus beaux & de plus grands arbres, parce que les meriſiers ont la ſeve plus forte, plus abondante, & les ceriſiers pouſſent du pied quantité de rejettons qui abſorbent la ſeve de l'arbre.

Cependant le plant de ceriſier eſt meilleur que celui de meriſier, pour y greffer des groſſes griottes; parce que comme le griottier fleurit ordinairement beaucoup & rapporte peu, il charge davantage ſur le ceriſier & y conſerve mieux ſon fruit, à cauſe que ſa ſeve n'eſt pas ſi abondante que celle du meriſier.

J'ai même déja dit qu'il y a du choix à faire aux meriſiers, avant que de les greffer : il ne faut point enter ſur ceux qui portent des fruits noirs, parce

qu'ils ont la feve moins douce & moins nourriffante : les merifiers rouges ont le fruit amer ; leur tige ne groffit prefque jamais à proportion de la greffe, ce qui prouve qu'ils ont la feve plus aigre & plus revêche. Mais comme ils traînaffent moins en terre & pouffent plus haut que les cerifiers, on les met ordinairement en bordures pour donner de l'abri aux cerifayes ; & quoique fur toutes les branches d'un merifier qu'on aura greffé en fente aux branches, il n'y ait fouvent que deux ou trois greffes qui prennent, c'en eft affez, parce qu'elles fervent à greffer le refte en *approche*.

On peut encore greffer des cerifiers fur des pruniers & des cormiers. On en éleve auffi de fimples boutures. On les greffe en fente ou en écuffon : mais le merifier réüffit mieux en fente qu'à l'écuffon.

IV. *Culture*. Les cerifiers n'aiment point le fumier, à moins qu'il ne foit bien confommé ; mais il faut leur ôter avec foin les branches feches, & les rejettons : ils fe plaifent dans des trous & à être fouvent béchez ; & pour hâter leur fruit, on peut leur mettre de la chaux au pied, ou arrofer fouvent leurs racines d'eau chaude.

V. *Fruits*. On cueille toutes les cerifes à mefure qu'elles acquerrent à l'arbre leur veritable couleur ; c'eft la marque de leur maturité. On en voit depuis le mois de May jufqu'au mois d'Août, à caufe des differentes efpeces qui fe fuccedent : on les mange fraiches & feches, & on en fait des confitures, des liqueurs chaudes & fraiches, &c. Voyez au Chapitre du Vignoble de Bourgogne, Tome fecond, la maniere de faire du vin de Cerifes aigres.

Des Pruniers & Pruneliers.

Le prunier, *Prunus*, eft de tout païs, il vient aifément & pullule beaucoup, fouvent même gagne jufqu'à l'autre côté du mur contre lequel on l'aura mis.

I. *Efpeces*. Le prunelier eft le prunier fauvage qui eft épineux & croît parmi les ronces & les épines ; & il y en a plufieurs efpeces, tant arbres qu'arbriffeaux ; il y en a même qu'on confond avec les épines noires.

Mais outre les pruniers fauvages, il y a differentes fortes de vrais pruniers, qui réüffiffent fort bien en plein-champ ; entr'autres quelques Damas, Perdrigons, Mirabelles, Cerifette, Moyeu, & fur-tout le faint-Julien.

II. *Multiplication*. On éleve des pruniers, de noyaux, de boutures, de petreaux ou rejettons & de fauvageons.

On en greffe fur toutes fortes de pruniers, même fauvages, comme auffi fur le guignier, pommier, amandier, pêcher & cormier : mais le meilleur plant pour toutes fortes de pruniers, même de pêches, d'abricots & de pavies, font ceux qu'on leve au pied des pruniers de Damas noirs & de faint-Julien ; ces arbres pouffent quantité de rejettons, ils ont la feve plus douce & durent davantage que les autres pruniers. On les greffe en fente, & en écuffon ; le faint-Julien eft plus fûr pour recevoir l'écuffon, & le fruit qui en vient eft plus fondant ; le Damas noir eft plus fec & ne profite pas tant, & la greffe qu'on y fait excede ordinairement le fauvageon. La cerifette qui eft la plus hâtive des prunes, le faint-Julien qui fe fanne fur l'arbre & y demeure jufqu'aux gelées, la fainte-Catherine & plufieurs autres ont leurs

ſauvageons francs & de bon rapport, ſans qu'il ſoit néceſſaire de les greffer.

III. *Terroir.* Les pruniers demandent une terre plus ſeche qu'humide, plus ſablonneuſe que forte; & ceux que l'on met dans un ſable noir, viennent mieux, chargent plutôt & donnent de meilleurs fruits. Ils ſont long-temps ſans rapporter dans les terres fortes, & ils y donnent toujours trop de bois: ils réüſſiſſent à toutes ſortes d'expoſitions.

IV. *Culture.* Comme le prunier eſt fort ſujet aux chancres & à la gomme qui altere la ſeve, il faut le laiſſer pouſſer à ſa volonté, y faire le moins de plaies que l'on pourra, avoir ſeulement ſoin de le bien labourer, en éplucher la gomme, la mouſſe, les chancres, le bois mort, & ôter les bouchons ou branches entortillées & le faux bois, qui eſt long, menu, verdâtre, & fait couler le fruit; & pour le ranimer, découvrir de tems en tems ſes racines, & y répandre de la lie d'huile & de l'eau, du piſſat de bœuf, ou des cendres de farment.

Quand les pruniers ſont ſur le retour & dégarnis, ou quand il s'y forme une confuſion de menuës branches (ce qu'on appelle des *Bourſes*, & elles préſagent la ruïne de l'arbre) il faut le ravaler pour le râjeunir, l'étêter & couper toutes les branches à quatre doigts au-deſſus du fourchon où on veut qu'il faſſe une nouvelle tête; ou le réceper tout au bas, un peu au-deſſus de la greffe, il repouſſera avec vigueur & donnera du fruit dès la ſeconde année: à l'égard des pruniers ſauvageons qui ſont en place, comme ſainte-Catherine, Ceriſette, Damas, Diaprée, de Roche-corbon & autres, on peut laiſſer quelques boutures aux pieds des arbres; mais il en faut laiſſer peu, parce que ce ſont autant d'enfans qui ſuccent la mere & la font ſouvent mourir.

V. *Fruits.* On a des prunes depuis le mois de Juillet juſqu'au mois d'Octobre & plus tard: on les cueille avant le lever du ſoleil; on les mange fraîches, ſeches, cuites & confites; les prunes ſeches s'apellent pruneaux; on doit les choiſir nouveaux, tendres, moëlleux & charnus; on en fait principalement dans la Tourraine & vers Bordeaux. On fait auſſi une eſpece de boiſſon avec les prunelles qui ſont le fruit du prunier ſauvage; voyez Tome ſecond au Chapitre du Cidre & autres Boiſſons. On ſe ſert encore des prunelles en les mettant quelque temps dans de la ſaumure, pour leur faire perdre leur grande âcreté, & elles deviennent enſuite ſi agréables, qu'en pluſieurs païs on s'en ſert comme nous nous ſervons ici des olives. Les bonnes prunes ſont émollientes & laxatives: les prunes ſauvages au contraire ſont aſtringentes; & leur ſuc épaiſſi eſt l'*Acacia noſtras* qu'on employe dans les occaſions pour reſſerrer, comme pour le cours de ventre, pour le vomiſſement & pour les hémorragies: l'eau diſtillée des fleurs de pruneliers eſt un remede ſingulier pour la pleureſie & pour les oppreſſions de poitrine; ſes fruits ſont bons auſſi pour la diſſenterie.

Outre ces fruits, le bois de tous les pruniers eſt de bon débit.

Du Mirabolanier.

C'eſt une eſpece de prunier toujours verd, qui a le bois & le fruit rond & fort lice: il y a des mirabolans rouges, & il y en a de noirs; l'un & l'autre ne quittent pas le noyau, & ils ſont excellens en marmelade. Cet arbre fleurit des premiers & en abondance; mais il nouë avec peine: c'eſt

pourquoi on le met plutôt au levant qu'au midi, parce que cette derniere exposition desseche le fruit & le fait tomber quand il nouë. C'est aussi pourquoi les jardiniers ont grand soin de couvrir de paillassons les mirabolaniers pendant qu'ils sont en fleur, parce que les broüillards & les pluies froides sont alors très-dangereux pour la coulure. Au reste il faut cultiver le mirabolanier comme les pruniers. Il porte un petit fruit purgatif.

Il nous vient des Indes Orientales cinq sortes de mirabolans, qui sont differens les uns des autres & de vertu & de figure : on les apporte ou secs ou confits. Aux Indes on mange ce fruit verd : & quand il est sec, il ne sert plus aux Indiens que pour faire de l'ancre ou pour verdir les cuirs comme on fait ici avec le sumac.

Du Cormier ou Sorbier.

Le Cormier, *Sorbus*, est un arbre qui d'une très-petite graine, vient haut & grand; mais il est si long-temps à venir, que celui qui le seme en a rarement du fruit : sa racine est grosse, épaisse & profonde, son tronc droit & long, son bois rougeâtre, extrêmement dur & qui ne gele jamais ; ses branches tendantes en haut, sa feuille ressemblante à celle du fresne, mais plus étroite, blanchâtre par-dessous, dentelée en sa circonference & *ailée*, c'est-à-dire, composée de plusieurs petites feuilles rangées sur une même côte ; son écorce est raboteuse, jaune & blanchâtre : il fleurit en Mars, & sa fleur est blanche ; les fruits en naissent comme les raisins, plusieurs sur une queue. Ces fruits qu'on appelle *Cormes* ou Sorbes, sont comme des petites poires ou nefles, de couleur pâle ou rousse, & ne meurissent jamais sur l'arbre ; on est obligé de les abattre en automne, & de les étendre sur de la paille ; quand elles y ont été quelque temps, de jaunâtres, dures, âpres & desagréables qu'elles étoient, elles deviennent d'un gris fort brun, molles, douces & agréables au goût.

Il y a des cormiers domestiques & d'autres sauvages ; & chaque espece a son mâle & sa femelle, qui se distingue au fruit, parce que le mâle n'en porte point. Les cormes domestiques ont la figure d'une poire, sur laquelle on voit la couleur d'une substance mousseuse vers la queuë. Les cormes sauvages sont pointuës, ont la peau verdâtre, & ne sont pas si bonnes.

Le cormier aime les lieux froids & humides, même les montagnes, pourvû que le terrain en soit plus substanciel que chaud. On en plante d'ordinaire dans des terres à bled.

On peut le greffer sur quelque sauvageon ou franc de son espece, même sur quelque poirier, cognassier ou épine : il se multiplie aussi de marcotte ; mais le plus sûr est de l'élever de semence, quoique la chose soit un peu longue.

Pour cela, comme la graine des cormes est enfermée dans une chair visqueuse, d'où on ne peut la séparer pour la semer, on prend une vieille corde à puits faite d'écorce de tilleul ; ou bien on fait une corde de joncs en forme de natte, on la laisse un peu pourrir sur terre à l'humidité, afin que le jonc ne seche pas : ensuite on frotte la corde ou d'écorce de tilleul ou de jonc, avec des cormes bien meures, tant que la graine s'y attache. Cela fait, on couche cette corde dans un raïon profond d'un demi-pied, dans une terre

bien remuée, & on le recouvre de bon terreau; on en fait autant de raïons que l'on veut: ce travail se fait ordinairement à la fin de l'automne. Avant que d'enterrer la corde chargée de graine, il feroit bon de la faire tremper dans la *matiere universelle* ou dans quelqu'autre des préparations expliquées au dernier Chapitre du premier Livre de cette seconde Partie, & de la faire bien impregner des sels de la matiere, pour avancer la végetation. Ce travail se fait ordinairement à la fin de l'automne.

Il faut aussi-tôt couvrir les racines de fumier, pour que le froid ne fasse point de tort à la semence; & on ôte le fumier au Printemps, afin que l'air & la chaleur la fassent bien vegeter. Aussi-tôt que ces petits plants seront levez, on les arrosera si le temps est sec, on les sarclera doucement à la main, on les éclaircira s'ils sont trop drus, on les labourera trois fois l'an jusqu'à ce qu'ils soient assez forts pour être transplantez en terre froide & humide, dans des trous de quatre pieds en quarré & de trois de profondeur, au fonds desquels on doit mettre un peu de bonne terre bien meuble; on continuëra de les labourer deux ou trois fois l'an. Le cormier cultivé de cette maniere, avancera plus en un an qu'il n'auroit fait en quatre.

Les cormes sont assez agréables & assez bonnes à manger; on en fait aussi une boisson semblable au poiré; on l'appelle *Cormé*: nous en parlerons au Chapitre des Boissons. On garde les cormes ou confites en vin-doux, ou dans des pots de terre bien pleins, bouchez avec du plâtre & enterrez & recouverts d'un pied de terre en lieu frappé du soleil.

Le bois de Cormier est impayable pour sa solidité.

Du Cornoüillier.

Cet arbre que quelques-uns appellent *Cornier* ou *Corniller*, quoiqu'assez petit, jette beaucoup de branches; il a le bois très-massif, l'écorce rude & pleine de nœuds, la feuille un peu épaisse & madrée, la fleur moussuë & de couleur d'or, d'où naît la cornoüille qui est un fruit longuet & à noïau, comme les olives: ce fruit est verd d'abord, & il devient rouge quand il meurit.

Le Cornoüillier, *Cornus*, est très-commun par toute la France: on en trouve beaucoup dans les forêts; on en met dans quelque coin de jardin, de parc ou de basse-cour: car il vient en toute terre, même dans les sables & à l'ombre, pourvû qu'il y trouve un peu de substance & de fraicheur. On le greffe en fente ou en écusson sur l'épine blanche ou sur le poirier sauvage: on peut aussi en prendre dans les bois ou en élever de graine, comme on fait le Cormier; il vient bien plus vîte, & ne demande que quelques labours.

Il y a le cornoüillier mâle & la femelle; l'un a l'écorce déliée & veineuse, le tronc épais & massif, sans cœur ni moëlle, & il est ferme comme une *Corne*, d'où vient son nom de *Cornier*; la femelle est moindre, jette plusieurs petites branches comme celles de l'agnus-castus, son tronc a de la moëlle & est plus tendre; son fruit mur est noirâtre & de mauvais goût.

Il y a une espece de cornoüillier qui porte des fruits blancs; mais elle est fort rare.

Les cornoüilles, soit rouges soit blanches, se cueillent ou vertes ou meures: elles meurissent en Septembre, & l'on juge de leur maturité à leur couleur;

les communes doivent être d'un rouge écarlate, & les blanches d'un beau blanc bien égal & sans verd : les cornoüilles meures sont agréables à manger & assez douces, quoiqu'elles ayent une pointe d'aigreur : on les confit aussi, & on en fait une gelée semblable au cotignac. Quand on les cueille vertes, c'est pour les mettre dans l'eau avec du sel, comme les olives : il faut prendre garde en les cueillant qu'elles ne soient pas trop vertes, mais qu'elles approchent de leur maturité ; & on les laisse un jour ou deux à l'ombre avant que de les employer.

Le bois de cornoüillier est très-dur & de bon débit ; & ses fleurs sont mortelles aux mouches à miel.

Du Jujubier ou Gingeolier.

Le Jujubier, *Ziziphus*, n'est pas si grand que le prunier commun, il a l'écorce raboteuse comme la vigne, des racines fermes & très-entrelassées, force épines longues, lisses, fermes & bien pointuës ; noires ou rousses comme ses branches ; d'où sortent de petits roseaux pâles, minces, tendres & souples, longs d'environ deux doigts ; ses feuilles sont longuettes, nerveuses & un peu dentelées ; ses fleurs naissent du même lieu, elles sont pâles, moussuës & rendent un fruit qui a un noïau comme l'olive & qui est verd d'abord, puis un peu blanc, & roux ou rougeâtre quand il est mûr. Il y a une autre sorte de jujubier, qu'on appelle jujubier blanc, qui est plus grand que le jujubier ordinaire, & qui porte un fruit dont on fait des grains de chapelet.

On cueille les jujubes au commencement de l'automne, & on en fait des poignées qu'on pend au plancher en un lieu sec pour les conserver, après les avoir fait un peu secher au soleil : les jujubes se nomment aussi Gingeoles ; elles sont assez semblables aux cornoüilles ; mais elles sont douces en maturité, & les cornoüilles sont toujours aigrettes. Les jujubes ne peuvent pas se conserver plus de deux ans : encore faut-il s'en défaire au plutôt, si elles ont été mal sechées, moüillées ou dans un lieu humide, ou si elles s'échauffent dans les balles.

Le jujubier vient des Païs chauds, & il aime les terrains chauds & les belles expositions ; croît au reste en toutes sortes de terres, même dans les places & carrefours d'Italie, Provence, Languedoc : dans les Provinces moins méridionales, il faut le placer dans une terre grasse, en plein midi contre quelque mur qui lui renvoye toute la chaleur.

On en peut élever beaucoup de semence en fichant des noïaux de jujubes dans une planche de bonne terre legere bien labourée & exposée au midi ou au levant, il suffit que cette planche aït trois pieds de large sur quinze pieds de long ; il faut faire ce travail au mois d'Avril ou de May, faire tremper les noïaux huit jours dans l'eau avant de les semer ; on fumera la terre avec de la marne bien consommée ; ou si l'on n'en a point, avec du terreau de fumier de cheval mêlé d'autant de fumier de mouton bien pouri : puis on mettra ces noïaux dans des trous qu'on fait en plantant en droite ligne ; on en mettra deux ou trois dans chaque trou, on ne leur donnera qu'un peu de terre, & on unira toute la planche avec le rateau : on les arrosera de tems en tems avec de l'eau qui ne soit point cruë, en plein midi tant qu'ils sont

en terre, & le soir quand ils seront levez : & pour lors on a soin de les labourer, de les sarcler ; & quand ils ont environ un pouce de grosseur, on les leve & on les met en place au mois de Novembre ; ils ne demandent qu'un peu de labours & quelques arrosemens.

Du Nefflier ou *Mêlier*.

Le Nefflier, *Mespilus*, & le cormier ont beaucoup de rapport pour la qualité & la forme de l'arbre & des fruits.

Les neffliers sont longs à venir, viennent de moyenne hauteur & ressemblent au prunier, quant à l'écorce & à la nature du bois : ils jettent de grandes racines fort difficiles à arracher ; des feuilles longues, quasi semblables à celles du laurier, armées d'épines, mais peu aiguës ; ont le tronc assez gros & le bois fort dur ; leurs fruits ressemblent à de petites pommes couronnées, ont cinq nœuds ou osselets, quelquefois quatre, & rarement trois ; les neffles ne sont bonnes qu'en molissant, elles ne meurissent point sur l'arbre ; mais on les abat en automne & on les fait meurir & jaunir sur la paille, comme les cormes : elles sont plus astringentes.

Il y a trois sortes de neffliers : 1o. Le nefflier sauvage, qui donne de petites neffles seches, qui sont proprement les mêles. 2o. La bonne espece est le vrai nefflier ; il a les feuilles larges, devient plus grand & donne les grosses neffles, qu'on appelle des *Saint-Lucas*, parce qu'on les cueille à la saint Luc : & la troisiéme espece qui est meilleure, plus rare & plus curieuse, a le fruit sans noïau, mais il est le plus petit & le moins sec de tous.

L'*Amelanchier*, dont nous parlerons au Chapitre des Arbrisseaux, est aussi une espece de nefflier.

Le nefflier est assez estimé, & il n'y a gueres de Maison de Campagne qui n'en ait ; il est fort rustique, vient très bien dans les jardins & dans les champs, à l'humide & au froid, quoiqu'il aime l'air temperé & la terre grasse & sablonneuse. Le plus sûr est de le mettre dans une terre qui ne soit ni trop humide ni trop seche, dans quelque lieu peu exposé au soleil, parce qu'il a l'écorce si mince, que le moindre coup de soleil l'altereroit : c'est pourquoi il réüssit jusques sur des bords de ruisseaux.

On le plante en Novembre, soit de plants enracinez ou de boutures : on l'éleve de noïaux en terre bien fumée ; & pour en avoir plutôt le fruit, on le greffe sur quelque sujet de son espece, sur poirier, pommier, cognassier ou sur épine blanche ; & ce qui est le plus ordinaire sur l'épine vinette pour laquelle il a beaucoup d'amitié, & il tient toujours de sa seve, parce qu'on l'y greffe ordinairement : mais quand on l'ente sur pommier-franc ou sur cognassier, les neffles en sont plus grosses & meilleures. On le greffe en fente au mois de Mars, ou en écusson à la saint-Jean ; la greffe en fente est meilleure, parce que cet arbre a l'écorce maigre : il faut lever les greffes plutôt sur le milieu du nefflier que sur les sommitez de l'arbre. Il faut pourtant prendre les greffes à l'extrêmité des branches d'une ou deux seves ; celles qui ont deux seves valent mieux, sur-tout quand on y peut lever des greffes qui ayent des anneaux au commencement du bois de la derniere seve ; ces anneaux sont les marques de certaines fibres transversales qui arrêtent la vivacité de la seve, & font qu'au lieu de se porter abondamment au haut de l'arbre, & former

former beaucoup de bois & de fleurs qui coulent, elle se distribuë sagement & forme des productions complettes. Il n'y faut couper que le bois mort & gâté.

On cueille les neffles en Novembre; on en a après trois années de greffe. Les trois premieres années il faut labourer le nefflier trois fois par an, & ensuite une fois ou deux comme les autres arbres : quand il est attaqué de vers, on arrose son tronc avec du vinaigre, ou bien on y répand des cendres.

Les neffles ne craignent point la gelée, & elles ne tombent point de l'arbre, si on ne les abat : on les mange ou cruës, après qu'elles ont meuri sur la paille, ou confites avec du vin & du sucre.

De l'Azerolier.

C'est un arbre sauvage & épineux, qui est une espece de nefflier, *Mespilus aronia*; ou pour mieux dire, c'est une épine blanche qu'on appelle *Epine-d'Espagne*. Elle a les feuilles plus larges que l'épine commune; son fruit est sujet à couler; & elle le jette, comme les cognassiers, à l'extrémité des petites branches qui sortent des grosses aux mois de Mars & d'Avril de chaque année. Son fruit qu'on nomme Azerole, est bien moins gros que la neffle ordinaire : il a, comme elle, une espece de couronne, & renferme deux ou trois noyaux; au commencement il est verd, dur, âpre & desagreable, & il est long-temps à meurir; mais en meurissant il devient mou, doux, assez semblable en couleur & en figure à celui de l'épine blanche, mais deux fois plus gros, & à peu-près comme une cerise; l'œil en est fort grand & fort ouvert, la queuë courte, menuë & enfoncée, la chair jaunâtre & un peu pâteuse, ayant deux noyaux assez gros, ce qui fait qu'il n'a pas beaucoup de chair, le goût en est aigret & assez agréable : il est trop âcre à manger crû; mais on en fait d'agréables confitures au sucre, au miel & au vinaigre.

Il aime les païs chauds & vient en tous lieux, mais principalement aux belles expositions, parce qu'il est sujet à couler : il y en a beaucoup en Languedoc & en Provence. Il vient en plein vent, en buisson & en espalier. Sa greffe la plus naturelle est sur l'épine blanche : on peut aussi le greffer sur le sauvageon de poirier au défaut de l'épine; ou sur le nefflier & sur le cognassier qui donne du fruit plutôt, le donne plus gros & charge davantage : il n'y a même qu'à appliquer une greffe d'épine blanche sur un cognassier, pour qu'il en vienne des azeroles.

Il y a une autre espece d'azerole plus grosse de moitié que la commune; la feuille figure de même, mais elle est beaucoup plus large, plus grise, cendrée & plus épaisse.

L'azerolier de Canada forme une troisiéme espece : le fruit en est aussi gros que les autres; mais l'espece en est plus considérable, meilleure & charge davantage; la feuille en est très-large, aussi semblable à celle de l'épine, mais peu découpée & dentelée, & les piquants en sont très-longs : ces deux dernieres especes sont assez nouvelles & assez rares.

Il y a aussi l'azerole blanche qui est très-rare, & qui a la même aigreur & le même agrément que les rouges; elle vient de Florence.

De l'Alizier & du Micocoulier.

L'alizier, *Lotus* ou *Ctratefgus*, eſt un arbre d'aſſez belle venuë, dont la feuille reſſemble au mûrier blanc & le fruit à l'azerole : il charge beaucoup & il eſt rouge, aigret, de bonne odeur & de bon goût quand l'arbre eſt au midi ou au levant. Outre le fruit, comme cet arbre jette beaucoup de branches & que ſes feuilles ne ſont ſujettes à aucune vermine, on en fait de très-belles allées : le bois d'alizier eſt auſſi fort recherché, parce qu'il eſt dur & noir ; il ſert à faire des flutes, fifres, manches de coûteaux & autres ouvrages.

L'alizier languit dans les terres legeres ou maigres ; il veut une belle expoſition, & une terre graſſe ranimée par de bon fumier de mouton & bien labourée. On les éleve de ſemence, & on les plante en allée à quinze pieds de diſtance les uns des autres ; il faut les labourer pluſieurs fois l'an pendant leurs quatre premieres années.

On peut laiſſer meurir le fruit des aliziers ſur la paille comme les neffles ; il y en a qui n'ont point de noyau : il y en a auſſi qui ſont noirs & doux comme des ceriſes ; & c'eſt le Micocoulier, *Lotus fructu cerafi.*

De l'Olivier.

I. *Deſcription.* L'Olivier, *Oleaſter*, eſt un arbre touffu & rond qui jette des feuilles longues qui ſe terminent en pointe & vont en diminuant ; elles ſont vertes par-deſſus, blanchâtres par-deſſous, groſſes, graſſes & ameres ; il porte en Juin des fleurs blanches & grappuës en forme de raiſins, d'où vient l'olive, fruit qui eſt d'abord verd, puis pâle, & noir quand il eſt mûr. L'olivier dure long-temps : il ne ſouffre aucun inſecte ſur lui ni dans ſon voiſinage, & ſon bois eſt beau, veineux & de bonne odeur, il brûle auſſi-bien verd que ſec.

II. *Profits.* L'olivier charge beaucoup, & on mange les olives ou mûres & ſeches, ou d'ordinaire vertes & confites en ſalade, &c. Elles ſont de garde : on en fait auſſi l'huile d'olive qui eſt d'un ſi grand uſage, particuliérement en aliment ; & le bois d'olivier s'employe à quantité d'ouvrages.

III. *Lieux.* L'olivier aime les païs chauds, ou auſſi temperez que le Languedoc & la Provence : les olives y ſont groſſes comme un gland de chêne, mais celles d'Eſpagne ſont groſſes comme des muſcades.

Il y a auſſi des oliviers ſauvages qui ſont épineux, plus petits que les domeſtiques, & produiſent force olives plus ſavoureuſes que les autres, quoiqu'elles ſoient moins groſſes.

Les oliviers demandent un terroir gras, & cependant léger & chaud, expoſé au plein midi ou au levant, comme une colline ou une montagne, & jamais un vallon. Ils ne demandent pourtant point tant de nourriture ni de ſoins que la vigne.

IV. *Multiplications.* Cet arbre ſe multiplie ou de marcottes qu'on ne leve qu'au bout de cinq ans ; ou de boutures & de rejettons qu'il pouſſe en nombre & qu'on choiſit bien ronds, d'une écorce unie, vive & luiſante, ſans branches, de la groſſeur de deux bons pouces, & de pied & demi de long : on leve la premiere écorce & on ne laiſſe que la verte qui eſt plus délicate :

on met ces plants en terre au mois de Novembre dans les païs bien chauds, & aux mois de Février & de Mars dans les climats plus doux : on les pose de bout comme ils étoient sur l'arbre, dans des trous de quatre pieds en tous sens, ouverts deux mois auparavant, pour que la terre meurisse ; on y mêle du fumier & de la cendre ; on met quatre doigts de bonne terre au-dessus de chaque plantat, & on la foule ou on la bat, afin qu'il ne soit point éventé & qu'il pousse & pullule bien : il n'y a qu'à les arroser & les sarcler. On fait de cette maniere des pepinieres d'oliviers, dans des endroits bien airez, dont la terre soit presque noire, substancielle & labourée de trois bons pieds de profondeur. Ce seroit perdre son temps que de vouloir élever des oliviers de noyaux : il est même plus sûr de les greffer à trois ans, franc sur franc, & des meilleures especes.

V. *Culture.* Il ne faut les transplanter qu'au bout de cinq ans : pendant ce temps, les labourer d'abord tous les mois, & ensuite au printemps & en automne pour le moins ; les amander tous les ans en automne de fumier de chevre ; & les arroser d'eau de pluie pendant les chaleurs. On ne les taille point les deux premieres années : la troisiéme on ne laisse que deux branches à chaque pied : on en coupe la plus foible la quatriéme année, & à cinq ans on les transplante à demeure, en Novembre ou en Mars, selon que le lieu est chaud & leger, ou gras & humide.

On les transplante en motte dans des trous espacez en terres labourables de cinquante pieds, ou du moins de vingt-cinq à trente si le terroir est leger ; il faut aussi que la terre des fosses où on les met, ait été foüie & meurie à l'air pendant deux mois, ou qu'on ait brûlé de la paille dans le trou, pour en animer les sels ; qu'il n'y ait point d'eau ; y mêler du fumier, & qu'il ne sorte de terre qu'un petit bout du tronc. On les garnira d'épines, afin que les bestiaux qui passeront ou laboureront dans l'olivet (c'est ainsi qu'on appelle un lieu planté d'oliviers) n'y fassent point de tort.

Labourez-les à la houë deux fois l'année, à la mi-Juin & à la mi-Septembre ; faites des rigoles qui conduisent l'eau & le limon aux pieds de vos oliviers, sur-tout quand ils sont sur des côteaux : mettez en automne le poids de six livres de fiente de chevres à chaque pied, & quelquefois de la lie d'olives, pour les engraisser & faire mourir les vers qui s'y engendrent : laissez-les déchaussez depuis le mois d'Octobre jusqu'au mois de Février, afin qu'ils profitent des pluies & des fraîcheurs de la saison : coupez toutes les branches qui y causent de la confusion, les bois morts & les jettons que l'olivier jette en abondance, tant au tronc qu'au pied, à moins que ce ne soit un vieux tronc qu'il faudroit renouveller ; car en ce cas il y faudroit laisser un ou deux des plus beaux rejettons.

Ne taillez pas vos oliviers qu'ils n'ayent huit ans ; ne les taillez que de huit ans en huit ans, par un beau temps en décours, & à la fin de l'hyver un peu avant que l'arbre commence à bourgeonner ; coupez jusqu'au vif tout ce qu'il y a de vermoulu, pourri, sec ou gâté ; & pour que la plaie n'aïe point de mauvaise suite & se recouvre plus vîte, frotez-la avec du marc d'huile.

Ne plantez aucun chêne dans le voisinage de l'olivier, parce qu'il faudroit que l'un ou l'autre perisse.

Si vos oliviers poussent avec vigueur, sans cependant rapporter de fruits,

déchauffez-les, & coupez-en quelque grosse racine, cela les fera fructifier; ou bien mettez-y de la lie d'huile d'olives non salée, mêlée avec de la vieille urine d'homme ou de pourceau, huit pintes pour chaque pied de gros olivier. D'autres y mêlent de la chaux, pour raviver les sels de la terre: le plus sûr est de greffer l'olivier.

On greffe cet arbre au mois de May & ordinairement en écusson; il n'y faut rien couper qu'après un an de greffe, & couper net & tout à rez de la tige.

En Provence, quand un olivier est usé, & que l'on compte de l'abattre, on a un moyen de le forcer auparavant à donner tout ce qu'il peut encore donner de fruit. On enleve de ses jeunes branches un pouce d'écorce circulairement; & on les recouvre d'une autre écorce enlevée aux branches d'un jeune olivier; on y met ensuite l'appareil ordinaire des greffes, afin que la plaie se guerisse; & les branches du vieil olivier ainsi entées portent du fruit abondamment les années suivantes.

En Espagne, ils n'élevent point leurs oliviers sur tige, comme nous; ils les tiennent bas, & leur font faire des cepées comme des gros buissons; le plant en rapporte plus de fruit, il est moins exposé aux vents & il est plus aisé à cueillir: c'est pourquoi il faut toujours en le taillant le tenir bas & garni de souche; car le naturel de cet arbre est de jetter beaucoup en fruits ou en bois. On plante plutôt des olives de la grosse espece que de la petite, puisque les gros fruits ont plus de chair & d'huile.

VI. *Cueillette.* On cueille les olives à la main, en Novembre ou Decembre; & on les cueille bien mûres, c'est-à-dire, commençantes à rougir, ou même noires, quand c'est pour faire de l'huile: mais quand c'est pour manger, on les cueille vertes en Juin & Juillet; & alors elles ont un goût âpre, amer & insuportable. Pour leur ôter ce mauvais goût, on les prépare de plusieurs manieres.

1°. Voici celles des Picholines, qui sont de l'espece la plus petite, mais la meilleure. Après qu'on les a cueillies, on les étend sur des draps & on les laisse essorer à l'air pendant quelques jours; ensuite on en remplit des barils; on y mêle un boisseau de cendre de sarment ou de chêne, & un demi-boisseau de chaux tamisée; & de l'eau par-dessus, jusqu'à ce que les olives baignent dedans: on mêle bien le tout, prenant garde de ne point meurtrir les olives: cela fait on les laisse dans cette lessive pendant douze heures; ensuite on prend une olive, on la fend pour voir si la chair quitte le noïau; si cela est, il est temps de confire ce fruit.

Il y en a qui mettent de la chaux vive dans cette lessive: elle prend une couleur rouge, & elle communique aux olives une saveur âcre & piquante. Pour les adoucir parfaitement, au sortir de la lessive, on les met tremper dans de l'eau douce, que l'on change tous les jours, jusqu'à ce que les olives ayent perdu leur âcreté & soient même devenuës fades; ce qui arrive ordinairement en huit ou neuf jours. Quand elles sont en cet état on les met avec de la saumure dans d'autres barils où elles acquerent leur degré de perfection dans l'espace d'environ un mois: cette saumure se fait, en faisant fondre dans de l'eau autant de sel qu'il en faut pour qu'elle puisse soutenir un œuf: on y ajoûte du thim, du serpolet, de l'anis ou quelque branche de

fenoüil; & il faut changer la ſaumure de trois mois en trois mois, ſinon les olives perdent leur goût.

2°. Les gens du païs gardent long-temps leurs olives, pour les confire enſuite, & les manger quand bon leur ſemble : ils les conſervent dans de la piquette ou dans de l'eau ſalée; mais la piquette vaut mieux, parce que les olives prennent un mauvais goût dans l'eau ſalée & s'y pouriſſent très-ſouvent.

Quand ils veulent les confire & les manger, ils prennent des olives vertes & nouvellement cueillies, ou bien de celles qu'ils ont conſervées dans de la piquette ou dans de l'eau ſalée; ils les mettent tremper pendant pluſieurs jours dans de l'eau douce qu'ils changent très-ſouvent : enſuite on les remet dans une autre eau préparée avec de la barille ou ſoude & des cendres d'olives brûlées, ou bien de la chaux : delà on les fait paſſer dans une ſeconde ſaumure faite d'eau & de ſel, avec laquelle on les met dans ces petits barils dans leſquels on les envoye; & pour leur donner la pointe agréable qu'elles ont, on jette par-deſſus une eſſence compoſée ordinairement de gerofle, de canelle, de coriandre, de fenoüil, &c. C'eſt dans la compoſition de cette eſſence que conſiſte tout le ſecret de confire les olives. Au bout de ſept ou huit jours elles ſont en état d'être mangées.

Dans le Levant on ne mange que des olives noires & bien mûres : après qu'elles ont un peu ſeché au ſoleil, on en remplit des jattes par couches d'olives & de ſel, bien preſſées & ſans eau.

Les picholines ſe conſervent plus long-temps que les olives préparées de toute autre maniere. Les olives d'Eſpagne ſont plus groſſes & plus ameres que celles de Veronne : celles de Provence & de Languedoc tiennent le milieu pour la groſſeur entre les picholines & les olives de Veronne. Nous parlerons ailleurs de l'huile d'olive.

Du Piſtachier.

Le Piſtachier, *Piſtacia*, a les feuilles d'un verd tirant ſur le jaune, & il eſt en tout ſemblable au terebinthe. Il produit ſon fruit à l'extrêmité des branches. Ce fruit ſort en façon de grape de raiſin, & eſt compoſé de deux écorces avec une jointure qui va par le milieu & qui s'ouvre quand le fruit eſt mûr : l'écorce de dehors eſt rouſſe & de bonne odeur; celle de dedans eſt rougeâtre en dehors & verte en dedans, & elle enferme un noyau blanc comme une noiſette, qui eſt doux & fait bonne haleine. C'eſt la piſtache; les meilleures ſont les plus lourdes.

Le piſtachier tant mâle que femelle, ſe multiplie de rejettons enracinez, qu'on plante en Avril; ou bien on le greffe ſur l'amandier. Il demande mêmes terrain & ſoins que l'olivier. On prétend que pour qu'ils fructifient bien, il faut mettre un piſtachier mâle auprès d'un piſtachier femelle, entrelaſſer les deux troncs juſqu'aux branches, & leur tenir le pied couvert de fumier pendant trois ans & les arroſer fréquemment, ſur-tout dans la premiere huitaine.

Le terebinthe & le piſtachier ont une grande ſimpatie par leur ſeve raiſineuſe; quand on met deux greffes ou deux entes mâles & femelles de piſtachier ſur un terebinte, elles prennent facilement. Voici un moyen plus ſûr pour en avoir, il faut pour cela prendre un piſtache mâle, le joindre

avec un piſtache femelle qui produiront deux arbres, qui par leur union n'en feront qu'un, en les entortillant en maniere de corde : on connoît le piſtache mâle par deux boutons qu'il a ſur ſon écorce, & la femelle par un petit creux qu'elle a ; il eſt eſſentiel qu'ils ſoient joints mâle & femelle, ſans quoi l'on n'auroit que des piſtaches vuides ; cela prouve que les plantes ont deux ſexes.

Du Palmier.

Le Palmier, *Palma*, eſt un arbre fort haut qui a le tronc droit, écaillé; & ne produit des branches qu'à ſa cime; elles ſe tournent en rond, parce que leurs extrêmitez panchent vers la terre; ſes feuilles ſont longues, doubles & étroites comme une épée; il jette force fleurs attachées à une queuë très-mince, arrangées en grappe, & ſemblables à celles du ſaffran, ſi ce n'eſt qu'elles ſont plus petites & blanches; delà viennent les dattes, fruits cylindriques, charnus, jaunes, un peu plus gros que le pouce, aſſez agréables au goût, & qui ont un noyau fort dur, long, gris & enveloppé d'une peau mince & blanche. Les dattes ſont un aliment aſſez ſain : & outre cela on en fait du pain & du vin : elles viennent de Tunis à Marſeille, elles ne ſe conſervent pourtant pas, parce que les vers s'y engendrent bien vîte.

Le palmier n'aime que les païs chauds ; il croît même ſans culture dans les terres legeres, ſabloneuſes & nitreuſes : c'eſt pourquoi il vient bien ſur les bords de la mer. On le plante de plants enracinez en Avril ou May ; ou bien on le ſeme de noyaux frais, en Octobre, dans l'endroit où on veut qu'il demeure ; il eſt bon d'y mêler de la cendre avec la terre & l'arroſer ſouvent de lie de vin, ou pour le mieux, de ſaumure.

ARTICLE III.

Des Arbres champêtres portans fruits à coque ou gouſſe.

Du Noyer.

Le Noyer, *Nux*, eſt un arbre fort beau & de grand rapport, qui a la racine veinée, longue & groſſe ; le tronc long, maſſif & couvert d'une peau cendrée, épaiſſe & pleine de fentes ; les branches fort étenduës, les feuilles longuettes, d'une odeur forte, ſortans pluſieurs d'une même queuë comme au frêne : cet arbre fleurit en Mars & Avril, & il fleurit non pas comme les autres, mais par chatons qui ſont des fleurs herbeuſes qui ont une couverture verte, en chacune deſquelles il y a une noix.

I. *Utilitez.* Il n'y a point de pays où il y ait tant de noyers qu'en France, & le profit en eſt très-conſidérable. 1°. On mange les noix confites, en cerneau & en coque, vertes ou ſeches. 2°. On en fait de l'huile qui ſert à peindre, à brûler, à frire; les païſans même en font de la ſoupe, de même qu'au Mirebalais, on fait une eſpece de chandelle avec le marc des noix preſſurées. 3°. On ſe ſert du bois de noyer, même de ſes racines, pour faire des poteaux, planches, meubles, ouvrages d'ébeniſtes, monter des armes, &c. 4°. La racine de noyer, tirée en hyver, l'écorce ôtée lorſque l'arbre eſt en ſeve, les feuilles & la coque, lorſqu'on en tire le cerneau, ſervent aux Teinturiers

à teindre en noir ou en fauve : si vous faites boüillir des coques vertes de noix dans de l'eau, il n'y aura qu'à en jetter à terre, pour en faire sortir quantité de vers bons pour la pêche ; il n'y aura aussi qu'à frotter de cette eau toute sorte de bois blanc, sur pied ou non, pour qu'il devienne couleur de noyer.

II. *Especes*. Il y a trois sortes de noyers qui se distinguent au fruit : l'un a la noix plus agréable, beaucoup plus grosse, & la coquille bien plus mince que les autres, mais il charge moins ; l'autre est long, mediocrement gros, a le bois épais, mais c'est l'espece qui charge le plus ; & la troisiéme est petite, a plusieurs angles, & n'est gueres bonne qu'à faire de l'huile.

Il y a une espece de noyer de Canada, dont l'amande n'est pas séparée comme les autres, elle ressemble au fruit de l'amandier.

III. *Lieux*. On plante ordinairement le noyer dans les terres à bled, & il se plaît fort dans les terres grasses : il ne refuse cependant aucun terroir ; mais il aime mieux les lieux froids, soit humides ou montagneux ; & il vient mieux & rapporte davantage en plein champ, dans les chemins & voiries que dans les jardins, parce qu'il aime à être battu des vents & des gens, pour donner moins de bois & plus de fruit, à cause qu'il est fort séveux. Son ombre est mal saine, il attire souvent le Tonnerre ; & les autres plantes, soit arbres, grains & herbes, réüssissent difficilement dans son voisinage, parce que le grand ombrage qu'il forme les étouffe, ses longues racines les affament, & l'onctuosité & l'odeur de son bois les empoisonne. C'est pourquoi on le plante fort au large dans les plus mauvais endroits des terres à grains, sur les chemins, sur les lisieres, sur des revers de côteaux, &c.

Plantez-en des allées sur les avenuës de votre maison, ils y feront bien, & cela vous fera honneur, plaisir & profit ; mais il n'en faut point mettre dans les jardins, parce qu'outre qu'ils ne s'y plaisent pas, ils ruineroient les autres fruitiers.

IV. *Culture*. On seme les noix en Février, & on les replante en pepinieres en Octobre, deux ans après qu'ils sont levez. Pour les avancer, quand les noix sont mûres & qu'elles tombent dépoüillées de leur premiere enveloppe, aussi-tôt il faut en choisir des plus belles, non angleuses & qui ayent l'écorce blanchâtre, aisée à rompre, & le noïau blanc & doux ; en mêler quelques-unes de la grosse espece, parmi les longues qui rapportent davantage ; les ranger aussi-tôt dans un mannequin ou un tonneau sur du sable de cave, par lits ; sçavoir, un lit de sable, de l'épaisseur de deux doigts, & un lit de noix, puis un autre lit de sable, & un de noix, & ainsi de suite jusqu'à ce que le vaisseau soit plein : Vous le mettrez à la cave, ou en quelque autre endroit où il ne gêle point, & vous l'y laisserez jusqu'au mois de Mars ; le germe avancera considérablement ; votre Plant naissant sera à couvert des rigueurs de l'hyver, & il ne craindra ni les taupes, ni les mulots, ni les corneilles, qui ont coûtume de les manger l'hyver. Au mois de Mars, après toutes les gelées & les pluies, vous tirerez doucement du mannequin ce que vous voudrez planter de noix ; & sans toucher au germe que les approches du printemps auront fait sortir, vous les mettrez aussi-tôt par un beau jour, en bonne terre bien labourée de trois façons, à huit ou dix poûces l'un de l'autre dans des rigoles espacées de deux pieds.

Il faut les sarcler avec soin quand ils lévent, en labourer legérement la

terre avec la petite pioche, avant qu'elle s'endurcisse; leur donner par an quatre labours que l'on fera plus profonds à mesure qu'ils croîtront; & en quatre ou cinq ans, ou tout au plus à six ans, ils seront assez forts pour être mis en place.

Les plus gros ne sont pas les meilleurs pour planter : un noyer de trois ou quatre poûces de grosseur, & haut de six pieds, profitera plus en un an, qu'un beaucoup plus gros en deux. En les transplantant on leur coupe le pivot, on leur taille les racines en pied de biche, & on n'y laisse que les plus belles; mais on ne les étête point comme les autres arbres; parce qu'il faut qu'ils fassent une belle tige; puis on les plante au cordeau à cinq toises l'un de l'autre, dans des trous larges de six pieds, & profonds de trois, au fond desquels on jette deux pieds de bonne terre neuve, & on met l'arbre par dessus, afin qu'il n'ait qu'un pied de terre, parce qu'elle s'affaisse toujours assez : ensuite on garnit chaque arbre d'un pieu & d'épines, pour le défendre contre les vents & les bestiaux; & on y donne trois labours par an, jusqu'à ce qu'il soit assez fort pour s'en passer, ce qui va ordinairement à cinq ou six années : il deviendroit creux s'il avoit beaucoup d'herbe au pied.

Il y a des gens qui levent & transplantent leurs noyers dès leur seconde ou troisiéme année; & après quatre ou cinq autres années ils les transplantent une seconde fois, pour les mettre dans l'endroit où ils doivent rester pour toujours : quoique ces transplantations réïterées soient contraires à la pratique des Jardiniers, qui ne levent leurs noyers qu'à l'âge de six à sept ans pour les planter à demeure, cependant l'usage de ces transplantations paroît assez conforme au genie du noyer, qui aime l'agitation; & de plus, par-là on lui ôte de bonne heure le pivot, qui grossit si fort dans les autres, qu'il dérobe toute la nourriture des foibles racines; en sorte qu'en quatre ou cinq ans elles viennent à rien; on a vû des noyers de sept à huit ans qui n'avoient que le seul pivot.

Le noyer a cela de particulier, qu'il ne craint point d'être venté, battu ou brisé, cela ne lui fait point de tort; il n'y a qu'à couper tout le bois mort ou rompu, & le couper en talus, pour que l'eau y ait moins de prise, & que la branche repousse mieux. Souvent même on incise avec un fer le tronc & les fortes branches du noyer, pour le ranimer.

V. *Fruits*. On mange les noix en trois façons différentes : 1°. Vertes, avant que le bois soit formé, on les confie au sucre. 2o. Vers la Magdelaine on en fait des cerneaux, jusqu'à ce que la chair de la noix ait acquis sa consistance & sa dureté naturelle. 3°. On les mange mûres, après qu'elles ont été abbatuës.

Il est temps de les cueillir, quand elles commencent à tomber d'elles-mêmes, dépoüillées de leur premiere peau, ce qui arrive ordinairement vers la sainte Croix à la mi Septembre : on les abat par un beau jour à coups de perches, comme les pommes que l'on cueille aussi dans ce temps; mais on gaule les noix plus rudement que les pommes, parce qu'on ne craint pas d'endommager le noyer.

On met les noix en monceaux dans quelque lieu sec & bien aëré jusqu'à ce qu'on leur ôte leur premiere robe : ensuite on les répand dans le grenier, pour qu'elles séchent mieux; car elles se moisissent & se gâtent en peu de

temps,

temps, quand on les met tout d'un coup par tas ou toutes humides dans le lieu de garde. Plus elles font vieilles, plus elles font défagréables, dures & malfaines ; & quoiqu'elles fe convertiffent naturellement en huile, l'huile de vieilles noix n'eft pas fi bonne ni fi belle.

Pour conferver les noix dans leur fraîcheur, on les cueille dans le milieu de leur maturité, & on les enferme fous le fable dans un lieu frais. Si on ne s'eft pas donné ce foin & qu'elles foient devenuës trop feches, il faut les faire tremper toutes entieres avec la coquille dans un peu d'eau, & les y laiffer quelques jours, elles deviendront prefque femblables à des noix vertes.

De l'Amandier.

L'Amandier, *Amygdalus*, vient affez gros ; fon tronc eft rarement droit ; fon écorce eft rude : il n'a fouvent qu'un pivot pour toutes racines. Il reffemble au pêcher ; mais il fleurit plutôt, & fes fleurs font blanches : elles produifent les amandes douces & ameres. L'amandier fert de fujet pour greffer toutes fortes de pêches & d'abricots.

Nous avons trois fortes d'amandes. 1°. L'Amañde de Genes eft fort tendre & fans coque ; mais elle donne peu de fleurs, & elles font fort fujettes à la coulure. L'Amande groffe, large & fort liffe eft celle dont on fe fournit. Il y en a une troifiéme efpece qui eft plus petite, plus ronde & moins bonne, & elle a peine à quitter l'arbre, quoique mûre. C'eft des amandes douces de la feconde efpece dont on fe fert le plus pour multiplier ce plant. Les plus belles viennent d'auprès d'Avignon.

L'Amandier aime le terrain rude, fec & chaud, & fe plaît fur-tout dans un fable qui a de la fubftance. Il eft fujet à la gomme dans les terres graffes. Il vient en efpalier mieux qu'en plein vent. Comme il reprend difficilement à caufe qu'il pivotte ordinairement fans traînaffer, il vaut mieux le mettre tout d'un coup en place, que de l'élever en pepiniere. Il fe multiplie d'amandes douces qu'on fait germer dans le fable à la cave pendant l'hyver, & qu'on plante au printemps, ou bien on l'écuffonne fur d'autres amandiers, ou fur des pruniers de petit damas noir.

On met auffi dans les Vergers quelques abricotiers & pêchers à plein vent, parce que le fruit y a plus de goût qu'en baffes tiges. Voyez la culture entiere de ces arbres au Traité du Jardinage.

Du Pin.

Le Pin, *Pinus*, a le tronc gros, haut & fort droit ; le bois jaunâtre & pefant, l'écorce très-rude & rougeâtre : il ne jette des branches qu'à fon fommet, en jette beaucoup ; & au lieu de feüilles il a des petits brins toujours verds ; il fleurit au printems. En vieilliffant il fe pourrit & fe convertit en *Torches.* C'eft ainfi qu'on appelle la graiffe ou refine, dont on fait la poix navale.

Par les incifions que l'on fait au Pin il en fort une gomme ou refine liquide, épaiffe & blanchâtre, qu'on nomme Galipot, ou Encens blanc, qui fe brûle dans les Eglifes de village. Il n'y a point de gomme qui foit d'un plus grand ufage, parce qu'elle eft la bâfe de quantité de marchandifes, comme groffe térebentine, huile étherée, ou effence de térebentine, poix graffe, ou poix blanche de Bourgogne, poix réfine, bray fec ou arcanfon, poix noire, &c.

Le Pin aime les terres ſabloneuſes, legeres & pierreuſes, même celles de rebut & les lieux élevez, comme les côtes de la mer & les montagnes, où d'autres arbres ne croîtroient pas : on en voit des forêts entieres dans les Pays du Nord, auſſi-bien que dans les Pays chauds.

Toutes ſortes de plantes viennent bien ſous le Pin, à la difference du noyer : & outre le bois & la reſine que le Pin fournit, il donne encore les Pignons, fruits oblongs, à demi-ronds, blancs, tendres, doux & nouriſſans, enfermez ſous une pellicule rougeâtre, dans une coque oſſeuſe qu'on trouve dans les pommes écailleuſes du Pin. Il faut les en tirer à coups de marteaux quand on veut les avoir cruds pour les ſemer, & on les garde en coque dans des pots neufs remplis de terre : on les en ſepare auſſi en mettant les pommes au four ; quand elles ſont échauffées, elles s'ouvrent d'elles-mêmes & laiſſent voir leurs coques : il y a pourtant cette différence que la pomme du pin maritime eſt ronde & s'ouvre aſſez aiſément ; au lieu que celle de montagne eſt plus longue, plus nette & moins ouverte. Le pignon eſt agréable à manger, & plus doux qu'une amande : on en met dans les ragoûts, on en fait des dragées, on en confit ; ce qui s'appelle du pignolet, & on tire une huile qui eſt pectorale.

On plante les pins en Octobre & en Novembre dans les Pays chauds, & ailleurs en Fevrier & en Mars ; on met en bonne terre bien labourée cinq ou ſix pignons enſemble, qu'on a choiſi bien mûrs, gros, nerveux, ſains, tendres & blancs ; il faut les faire tremper trois jours dans l'eau avant de les planter, & ne les pas mettre plus de cinq doigts en terre. Pour le mieux, on doit les avoir fait germer pendant l'hyver dans le ſable, comme je l'ai dit des noyers. Il faut les ſarcler ſouvent, ne les lever qu'à trois ans, & prendre garde à ne pas bleſſer leurs racines, ſur-tout la principale, parce qu'ils ont peine à reprendre où on les tranſplante. Si on les met dans une terre qu'on fume de fumier de vache & qu'on cultive comme une terre à bled, ils y viendront bien mieux & dureront long-tems, pourvû qu'on ait ſoin de les écorcer ſouvent, à cauſe des vers qui s'engendrent ſous l'écorce, & qui minent l'arbre.

Les pommes de pin tombent d'elles-mêmes en Novembre, quand elles ſont mûres ; elles ſe pourriſſent bien-vîte, ſi on n'y prend garde. Les meilleurs Pignons nous viennent de Catalogne, de Provence & de Languedoc. On appelle le Pin l'arbre du Scorbut, parce qu'on l'employe en Flandre & en Hollande contre ce mal qui y eſt commun : on coupe par petits morceaux des pommes de pin, & deux ou trois onces de l'écorce ; on les met infuſer dans une meſure de bierre, & on les fait boüillir juſqu'à reduction de la moitié ou du tiers, & on en boit un verre de temps en temps ; cette décoction empêche les paraliſies, les retractions de membres, les douleurs vagues & les autres ſymptômes du ſcorbut.

Quand les pins ſont ſur le retour, & qu'ils ne peuvent plus ſervir qu'à brûler, on en coupe l'écorce tout autour en couronne : par ces inciſions il coule aſſez long-temps une liqueur noirâtre qui eſt le goudron, & quand elle ceſſe de couler, c'eſt une marque que l'arbre eſt tout-à-fait mort, & n'eſt plus bon qu'à brûler. Le goudron ou bray liquide ſert à calfater & enduire les vaiſſeaux ; on le contrefait avec des fèces d'huile, & de la poix noire.

Du Carrouge, autrement dit *Carrobe*, ou *Silique*.

Le Carrouge, *Siliqua*, eſt un arbre aſſez grand, plus large que haut, qui eſt fort commun dans les Païs chauds : ſon écorce eſt cendrée, ſa feuille comme celle du Freſne ; mais plus large, plus dure & plus ronde : il fleurit à la fin de l'hyver, & porte ſon fruit en été ; ce ſont des gouſſes longues, larges & plattes, de couleur de châtaigne. Quand les carrouges ſont fraichement cueillies, elles ont une odeur déſagréable ; mais étant ſéchées ſur des claies, elles ſont d'agréable odeur & bonnes à manger ; car elles ſont pleines d'un ſuc doux qui a le goût de miel. On prétend que c'eſt le miel ſauvage dont Saint Jean ſe nourriſſoit au deſert & des laituës ſauvages qu'on appelle cardelles : elles ſont meilleures pour engraiſſer les cochons que pour tout autre uſage.

Sans s'amuſer à en ſemer ; il faut planter des rejettons de carrouge aux mois de Fevrier & de Novembre, dans des foſſes profondes, en terrain ſec & bien expoſé au ſoleil ; ou bien en greffer ſur prunier, ou ſur amandier, & les arroſer ſouvent.

ARTICLE IV.

Des Arbres à glands.

On comprend parmi les arbres qui portent du gland, non-ſeulement toutes les eſpeces de chênes, même le liege & le hêtre, mais auſſi les maroniers, les châtaigniers & les noiſettiers.

Pour élever de ces plants, il faut à la chûte des glands, prendre de beaux glands, ou des châtaignes nouvelles, groſſes, claires, unies, pleines, non-ridées, ni piquées, les faire germer l'hyver dans du ſable par lits, comme je l'ai dit du noyer ; au mois de Mars les répandre fort près l'un de l'autre, & confuſément dans des rigoles de bonne terre bien labourée, eſpacées de deux en deux pieds, & recouvertes de terre de la hauteur de trois ou quatre doigts ſeulement.

Enſuite il faut les entretenir de petits labours fort legers, pendant trois ans, ſans les éplucher ni les émonder : mais après ces trois ans, il faut les lever au mois de Novembre pour les planter en bois, ſi on les deſtine à cet uſage ; ou ſi l'on veut les élever en grands arbres ; pour en faire des avenuës, des routes, des chenaies, des châtaigneraies, il faut les mettre en pepiniere comme les Sauvageons de Poiriers, & en ce cas les couper à un pouce de terre, puis les laiſſer repoſer en liberté juſqu'au mois de Mars de la ſeconde année que l'on doit les éplucher d'un demi-pied de haut ſeulement, & ne leur laiſſer qu'un jet, après cette façon on ne leur doit plus toucher ni leur couper aucune branche, juſqu'à ce qu'on les mette en place.

Des Chênes.

Le Chêne eſt le Roi des arbres, à cauſe de ſa grandeur, de ſon étenduë, de la fermeté & de la durée de ſon bois qui n'a point ſon pareil. Le gland, les feuilles & les écorces, les noix de galle & le gui qu'il fournit, ſont auſſi des menus profits qu'il ne faut point negliger.

Il y a trois principales eſpeces de chênes : le chêne ordinaire ou vrai chêne, *Quercus* : le Rouvre, *Robur* ; & l'Yeuſe ou chêne verd, *Ilex*.

Le *vrai chêne* eſt le grand ; il a la feuille plus large ; & ſon gland, en Latin *Balanus*, eſt plus long & plus gros que celui des autres. Quelques-uns appellent cette ſorte de chêne, *chêne blanc*, il vient plutôt que les autres eſpeces ; il eſt plus haut, plus droit & meilleur, tant en Charpenterie que Menuiſerie.

Le *Rouvre* qui eſt la ſeconde eſpece de chênes, eſt moins haut que les autres : il a le tronc & le branchage tortu, ſujet à ſe creuſer, & fort dur, l'écorce raboteuſe, & la feuille un peu plus petite que le vrai chêne, découpée à ondes aſſez profondes, & couverte d'une laine molle. Ses fleurs ſont des chatons, & ſes fruits des glands plus petits que ceux du chêne commun, mais longs, minces & à longue queuë ; ils ſont agréables au bétail.

L'*Yeuſe* a l'écorce unie & rouſſe ; le bois maſſif & dur, d'un rouge noirâtre & d'aſſez belle hauteur : les feuilles toujours vertes, d'où vient ſon nom de *chêne verd ;* elles ſont ſemblables au Laurier, mais blanchâtres, rudes en dehors & liſſées par-deſſous, & ſi dentelées, qu'elles ſemblent des épines : ſon gland eſt plus petit & plus long que celui du chêne, & il a moins de vertu ; cependant ſon noïau eſt blanc, ferme & doux : on en mange en Eſpagne, comme nous mangeons des noiſettes : mais outre ſon gland, l'Yeuſe produit une petite graine rougeâtre (*Crocus*) dont on fait la belle écarlate des Gobelins. Ce n'eſt pas la graine de cet arbriſſeau qui fait cette belle teinture, ce ſont une trentaine d'œufs couverts d'une membrane blanche, que des petits moucherons pondent & attachent contre les branches de l'yeuſe, & c'eſt ce qu'on appelle vermillon que les pauvres gens vont ramaſſer dans le mois de May aux collines des environs de Marſeille, principalement vers Caſſio, très-ancien village & port de mer à trois lieuës du côté du Levant. Le vermillon a cela de ſingulier, que ſa quantité en augmente le prix ; plus il y en a, plus il vaut. Les yeuſes épineuſes croiſſent en Italie & ailleurs : celles d'Eſpagne ſont ſans épines.

Ces différentes ſortes de chênes ſe diſtinguent aiſément dans les forêts : les unes ſont garnies de chênes gros & noüeux, mais courts & fort étendus en racines & en branchages, tortus & étalez : ce ſont les Rouvres, & ces ſortes de forêts ſont peu garnies, parce que cet arbre eſt bas de tige & s'étend beaucoup en branchages. Son bois eſt plus propre au chauffage, au Charronage & aux navires, qu'aux grandes œuvres. Les deux autres ſortes de chênes garniſſent davantage une forêt, parce qu'ils ont moins de branchage & plus de tige, & ils ſont propres à tout ; l'un qui eſt l'yeuſe, a la tige groſſe & haute communément de trois, quatre à cinq toiſes, & quelques branches au-deſſus qui montent droit, & ne s'étend pas au large comme le Rouvre, quoiqu'il ait le bois noüeux & dur comme lui ; ce qui fait que cet arbre eſt bon en poûtres & autres pieces de bâtimens, au ſciage & à la fente : mais le vrai chêne a la tige moins groſſe que les autres, mais fort droite & fort haute, ordinairement de ſept à huit toiſes ſans branches, ſi ce n'eſt quelques-unes qui ſont le bouquet au haut de l'arbre ; les forêts de ce plant ſont les plus garnies & les plus conſidérables pour le débit.

Il y a une eſpece de chêne qu'on appelle Cerre, *Cerrus*, dont les feuilles reſſemblent à celles du chêne commun ; mais elles ſont plus longues, & ont des découpures plus fines & plus profondes : ſon gland eſt fort amer preſque tout engagé dans une calote entourée d'aiguillons larges & de couleur

cendrée, à peu près comme la châtaigne. Ce gland passe pour être celui qui rend la chair de porc plus ferme, mais il la rend dure. On appelle cette sorte de glands des Galons ; & on s'en sert au lieu de galles, pour teindre les draps en noir ; mais la teinture ne tient pas.

Nous ne connoissons point en France l'espece de chêne que les Latins nommoient *Esculus*, dont on mangeoit le gland, *undè Esculum* ; & qui a la feuille large, plus bas & moins abondant en fruits que le hêtre, avec d'amples racines, & portant deux sortes de galles, l'une approchante de celle du vrai chêne, mais inutile, & l'autre noire qui sert à teindre les laines & à corroïer les cuirs. Quelques-uns soupçonnent que cet arbre est le *Phellodrys*, dont nous parlerons ci-après.

Il y a en Languedoc & en Provence une espece de chêne-verd qui ne monte qu'à la hauteur d'un arbrisseau, & qui produit en maniere d'excroissance attachée à l'écorce d'enbas & sur les feuilles, la petite coque qu'on appelle *Kermès*, qui est d'un grand usage en Medecine, & pour les teintures en rouge.

Chaque chêne a sa femelle que l'on distingue par l'abondance du fruit.

Le chêne en general est le plus fertile & le plus durable de tous les arbres ; mais c'est aussi le plus long à venir : on dit communément qu'il est cent ans à croître, cent ans au même état & cent ans à déperir. Un chêneau de trente ans n'a encore en grosseur que six à sept pouces de diamêtre. On tient que le pivot du chêne perce toujours en terre jusqu'à ce qu'il trouve le tuf, & qu'alors il jette entre deux terres autant de racines qu'il a de branches : les Anciens croioient que ce pivot étoit toujours égal à la tige : bien des gens croient encore qu'en transplantant les chênes qu'on veut laisser croître en futaye, il faut soigner à ne pas rompre leur pivot, qu'autrement ils se rabougriroient.

Le chêne aime la terre grasse & non aquatique : il ne croît dans les autres terres qu'à proportion de leur bonté. Il se plaît assez dans le sable & au nord.

Les chêneaux élevez de glands que l'on a fait germer dans le sable pendant l'hyver, font de plus belle venuë & ont six années d'avance au-dessus des autres : on les tient en pépiniere jusqu'à six ans ; dans les terres qui ont beaucoup de substance, on leur y donne deux doigts de sable tous les deux ans, jusqu'à ce qu'on les transplante. Il est bon de leur labourer le pied jusqu'à quinze ans, quand ils sont en plants séparez ; c'est un petit soin qui profite pour toujours. Ils viennent bien en toutes sortes de terres, pour peu qu'elles aïent de fond.

Au reste voyez ce que nous avons dit de la qualité, de la culture & de la coupe des chênes au Chapitre des Bois ; & pour le débit de ce plant, voyez le Commerce du Bois ci-après.

Du Liege.

Le Liege, *Suber*, est une espece de chêne-verd, qui croît dans les lieux sablonneux de Bearn, Foix, Languedoc, Provence, Italie & autres Pays chauds : il n'est pourtant pas si haut que la veritable yeuse ; mais son tronc est plus gros, ses feuilles sont plus courtes & elles vont en arrondissant ; son écorce est beaucoup épaisse ; elle se fend & se sépare de l'arbre, si on n'a soin de l'en ôter, parce qu'elle est poussée par une autre écorce qui vient au-

dessous. Cette écorce est le liege dont nous nous servons pour faire des pantoufles, des bouchons, des ruches, des filets, &c. il repousse de nouvelles écorces quand on l'a derobé, loin d'en mourir comme font les autres arbres. Les uns disent que son gland est spongieux & ne vaut rien pour le bétail; les autres assurent que c'est de ce gland qu'on nourrit les cochons, dont on fait les fins jambons de Bayonne. Au reste le liege a le bois dur & on l'éleve comme le chêne. Pour lever l'écorce du liege, on la fend depuis le haut jusqu'en bas, en faisant une incision coronale aux deux extrêmitez : on met cette écorce en pile dans l'eau, & on la charge de pierres pour l'applatir, puis on la fait secher pour s'en servir. Le beau liege doit être leger, uni, d'une moienne épaisseur, sans crevasses, avec peu de nœuds & facile à couper. Le liege d'Angleterre est plus serré & moins spongieux que le nôtre; il est incomparablement meilleur que le nôtre pour boucher des bouteilles.

Outre nos deux especes de liege, le grand & le petit, qui ne se distinguent que par le volume des feuilles, nous avons le *Liege-chêne* ou *Phellodrys*, qui porte du gland & a la feuille comme le liege, & l'écorce & le bois comme le hêtre. Le liege de France est blanchâtre & celui d'Espagne est noir.

Du Hêtre.

Le Hêtre, Fouteau ou Faû, *Fagus*, se met encore par quelques-uns au rang des chênes. C'est un arbre de futaye qui a la tige haute, droite & belle; l'écorce unie & blanchâtre; la feuille petite, mais d'un beau verd gay & un peu luisante. On en fait des allées & des palissades; son bois est d'assez bon débit : le fruit qu'il porte est un petit gland triangulaire qui peut se manger; il sert à engraisser les cochons & les pigeons; les merles, grives, tourterelles & autres oyseaux; les loirs, les écureüils, les souris en sont très-friands; de plus on en fait de l'huile à brûler, & même du pain dans la cherté : ce gland a le goût de la noisette, il tombe de lui-même de l'arbre en automne, & il s'en trouve ordinairement trois dans chaque bourre qui s'ouvre quand le fruit est mûr.

Le hêtre vient bien par-tout, principalement dans les terres seches & sablonneuses : on en trouve dans les bois & dans les collines, ou bien on en éleve de feines, comme on fait les noyers & les chênes : il fleurit en Avril & May.

Du Châtaignier.

Le Châtaignier, *Castanea*, approche fort du noyer pour le feuillage, & du chêne pour le volume & la qualité du bois : il a, de plus que le chêne, la bonté du fruit, il croît une fois plus vîte, vient dans des expositions & des terrains moins bons, & n'est pas si sujet aux insectes. Il a le bois blanc ou rougeâtre, & se plie facilement.

Il vient en toutes sortes de terroirs, même dans des sables & sur les montagnes; mais il se plaît au nord : un fond un peu humide & un peu gras le fait pourtant mieux fructifier, mais il a plus de peine à reprendre & à s'élever dans les terres fortes que dans les seches.

On en fait des taillis, des futayes, des allées & des routes. Après les avoir

élevé de châtaignes enfablées, on les tranfplante à demeure quand ils ont fix pieds de haut, fans les étêter, à moins que ce ne foit pour mettre en taillis : on les me· en plein champ à quatre toifes les uns des autres : & on ne les émonde ; ·, quand ils ont une fois un pouce de groffeur. On peut leur faire pouffer des rejettons & en élever de plants enracinez. On coupe les châtaigniers à l'âge de fix ou fept ans, quand on veut en faire des perches & des cercles. Pour avoir de gros fruits, on greffe les châtaigniers en fente au mois de Mars, & plus communément en flute au mois de May, ou en écuffon, fur-tout à la pouffe : Il y en a qui en greffent fur le hêtre & fur le faule, mais ils ne réüffiffent gueres.

Dans les pays où les châtaigneraies font communes, la récolte des châtaignes eft une efpece de moiffon. Elles font enfermées dans une même bourre qui eft fort piquante ; & ce fruit fe mange crud, boüilli & rôti fous la cendre ou dans une poëlle criblée ; on en fait de la farine & de la boüillie : les montagnards vivent tout l'hyver de châtaignes ; ils les font fecher fur des claies, & après les avoir pelées ils les font moudre pour en faire du pain. Il eft conftant qu'elles engraiffent & font d'une affez bonne nourriture ; mais elles refferrent & produifent des vents. Dans le Limoufin on engraiffe les porcs avec ce fruit : & les feuilles étant ramaffées auffi-tôt qu'elles tombent & avant qu'elles foient moüillées, fervent de littiere aux beftiaux, & font un bon fumier ; on en garnit auffi des lits de plume, qu'ils appellent dans le païs lits de parement, parce que les feuilles de châtaigniers crient & fe relevent d'elles-mêmes comme le crin.

On en fait la récolte en automne ; la bourre s'ouvre & les châtaignes tombent quand elles font mûres ; & en ce cas elles ne font point de garde : il faut les manger dans quinzaine ; à moins que pour les conferver long-temps fraiches, auffi-tôt qu'elles ont été cueillies bien mûres, on n'ait foin de les porter au grenier en un monceau, & de les couvrir avec des noix ; les châtaignes fe garderont ainfi long-temps fraiches, parce que c'eft le propre des noix d'attirer à elles toute l'humidité & le fuc groffier des chofes voifines : les châtaignes en valent mieux & font plus faines quand elles ont été un peu gardées.

Une autre maniere pour les avoir long-temps fraiches, eft de les abattre doucement à coups de gaules, un peu avant leur maturité, les mettre dans un lieu frais & non pourriffant, & les y couvrir de fable pour qu'il n'y entre pas d'air ; autrement elles fe gâteront bien vîte.

Les châtaignes fraiches font bien plus agréables & plus faines que les feches ; mais ceux qui ne fe foucient pas de les avoir feches, ou qui veulent les garder long-temps, les font fecher à la fumée fur des claies, puis les battent pour leur ôter leur premiere enveloppe, enfuite les vannent comme on fait le bled, pour en féparer les peaux, & on les ferre dans un endroit bien net & bien fec.

Il y a auffi une châtaigne d'eau, qu'on appelle autrement Macre ou Saligot, *Tribulus aquaticus* : elle vient fur une plante qui croît dans les rivieres & dans les lacs : il y a des endroits où on mange les châtaignes d'eau comme les autres châtaignes ; on les réduit même en farine pour en faire du pain, comme dans le Mans.

Des Maronniers.

Il y a deux ſortes de maronniers, le maronnier ordinaire de France & le maronnier d'Inde.

Le maronnier de France, *Balanus*, eſt une eſpece de châtaignier, & il en a le bois & les feuilles; mais ſon fruit eſt plus gros, plus agréable & meilleur : il nous en vient quantité de Lyon, de Limoge & du Vivarez. C'eſt un mets agréable, mais peu ſain, que dès marons rôtis bien dépoüillez de leur membrane interieure & aſſaiſonnez avec du jus d'orange & du ſucre : les marons ſe mêlent avec pluſieurs ſortes d'alimens; ils conviennent ſur-tout avec le poiſſon : & quand on les mange cuits à l'eau, il faut n'en point trop preſſer l'écorce avec les dents, de peur d'en tirer un ſuc mal ſain & très-aſtringent qui eſt dans l'écorce interieure: Cette écorce eſt pourtant ſpécifique contre les fleurs-blanches, le crachement de ſang & le dévoiement.

Le maronnier-d'Inde, *Hyppo-caſtanum*, eſt plus beau que celui de France. Il y a été apporté des Indes au commencement du dix-ſeptiéme ſiecle; & un maron d'Inde ſe vendoit alors juſqu'à cent ſols piece au Jardin Royal où étoit le premier maronnier d'Inde. Ce qui le mit tout d'un coup en vogue, c'eſt qu'il vient vîte dans toutes ſortes de terroirs; il a la tige & la tête belles, la feuille large, les fleurs piramidales, odorantes & nombreuſes; il bourgeonne & fleurit de bonne heure & forme un bel ombrage : mais il ne ſert que pour le couvert; ſon bois n'eſt ſeulement pas bon à brûler; les cochons même ne veulent pas de ſon fruit.

On l'appelle cependant châtaigne de cheval, parce qu'on s'en ſert pour guerir les chevaux de la pouſſe : quelques-uns en font de la poudre à poudrer; d'autres en tirent une huile qui eſt aſſez bonne à brûler; d'autres encore nourriſſent & en engraiſſent leurs volailles; pour cela ils dépoüillent les marons d'Inde de leur peau, les concaſſent & les font tremper dans une leſſive avec un peu de chaux en poudre : enſuite les lavent bien dans ſept ou huit eaux differentes, & les font bien boüillir dans l'eau, juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits en pâte, & la donnent aux poules & aux dindons qu'ils veulent engraiſſer. Le bois du maronnier d'Inde s'employe en planches qui ſervent aux ouvrages groſſiers de la campagne, même à l'air, pourvû qu'elles ſoient goudronnées. Mais le profit le plus aſſuré qu'on peut tirer de ces arbres, c'eſt d'en avoir des pepinieres dans les lieux où on peut en vendre pour former des allées & du couvert : on les replante à cinq ans.

Au reſte les maronniers, ſoit d'Inde ou francs, ſont du même naturel, & demandent la même culture que les châtaigniers.

Des Noiſettiers.

Le Noiſettier, *Corylus*, s'appelle autrement *Coudre* ou *Coudrier* : c'eſt un grand arbriſſeau qui vient par touffes; il jette pluſieurs petits troncs, qui ſont ſans nœuds, ont l'écorce legere & marquetée de taches blanches; & ſe terminent en branches qui ont des verges longuettes, dont la feuille eſt aſſez ſemblable à celle de l'aulne, mais plus large & plus madrée, mince & découpée tout-autour; ſa racine eſt profonde en terre & elle y tient fort, quoiqu'elle ne ſoit pas bien groſſe; il ne porte point de fleurs, mais ſeulement quelques

quelques flocs qui ressemblent au poivre-long, & de chaque queuë il sort de petites pellicules où la noisette est enfermée.

On fait de ce plant, des bosquets, des hayes & des palissades; on le cultive aussi pour son fruit qu'on mange & dont on fait de l'huile : son bois sert encore à plusieurs usages legers.

Il y a trois especes de noisettiers. 1°. Le noisettier sauvage, tel qu'il croît sans culture dans les bois & les háies; ses noisettes sont ordinairement rondes, blanchâtres & mollasses. 2°. Le noisettier domestique donne les noisettes franches, qui sont rouges, fermes, longuettes & bien meilleures que celles de bois. 3°. L'avelanier produit les avelines, qui sont les noisettes des païs chauds; elles sont bien plus grosses, plus fermes, meilleures & ont la coque plus dure que les autres. Il y a même deux sortes d'avelines, les lacadieres & les communes : les lacadieres sont grosses & fort lisses, les communes sont longuettes & approchent plus de la noisette.

Le noisettier vient en toutes sortes de terres, d'air & d'exposition : il aime cependant mieux les lieux maigres, sablonneux & humides, ou que l'on puisse facilement arroser, il en porte plus de fruit, dure davantage & fournit plus de rejettons qui servent à multiplier le plant : on met ordinairement les coudriers dans quelque coin de jardin au frais, ou bien on en fait quelque palissade de mûr au couchant; ou enfin on le met près de quelque riviere & dans les bois : mais il faut prendre garde qu'il n'y soit étouffé & affamé par les grands arbres; car alors il charge peu & rarement. Celui qui donne les avelines, veut être labouré, cultivé & avoir plus d'air que les autres, & on tient qu'il vient mieux de semence que de toute autre maniere.

On multiplie les noisettiers par ceux qu'on trouve dans les bois; & on en éleve de noyau, de bouture, de marcotte & de plants enracinez.

Quand on en plante de boutures, il les faut choisir belles, hautes de trois à quatre pieds, grosses comme le doigt, d'une écorce bien unie, garnies de nœuds bien près les uns des autres, & qu'il y ait plus de bois de deux seves que de la derniere pousse : puis on les coupe en talus à la hauteur d'un demi pied d'un côté seulement; & après les avoir élaguées, on tord le bout qui doit prendre racine, & on les met un peu en pente dans les rigolles dont on presse la terre avec le pied, pour qu'elles s'enracinent mieux; ou bien au lieu de les tordre on les fend en croix par le bout, comme je l'ai dit ci-dessus des boutures de mûrier.

On plante les noisettiers en automne ou à la fin de l'hyver; il faut qu'ils ayent le plus de racines qu'on pourra, & quelques branches au haut de la tige, ils reprendront mieux & fructifieront davantage. On les laboure tous les printemps; & comme ils viennent par touffes & drageonnent beaucoup, il faut ne laisser sur chaque souche que quatre ou cinq belles tiges, qui garniront assez; & même pour qu'elles viennent bien droites & fructifient davantage, il ne faut laisser aucune branche qu'à deux pieds de la tête de chaque petit tronc; si on les laissoit pousser, ils ne jetteroient que du bois & des feuilles, & le fruit couleroit presque toujours, comme on le voit dans les bois.

Les noisettes & les avelines sont un fruit d'automne, qui se conserve assez bien, pourvû qu'on le tienne dans un lieu où il n'y ait aucune humidité. Nos Anciens les conservoient une année entiere fraiches & blanches, en

les mettant en terre dans quelque poterie. Ils disoient que dans les années où il y a beaucoup de noisettes, il y a aussi beaucoup de mariages; & qu'aucune bête venimeuse, principalement le serpent, n'approche du coudrier, & ne peut être frappé d'une branche de ce bois sans mourir.

CHAPITRE III.

Des Arbres Agrestes steriles.

IL ne s'agit pas ici des Plants aquatiques; j'en parlerai au Chapitre suivant; il n'est question que des agrestes, & je les partage en trois classes; Bois communs, Bois oléagineux & Bois blancs.

I. Bois Communs.

Je mets au rang des Bois communs, champêtres & steriles, les differentes especes d'ormes, l'érable, le charme, le fresne, le plâne, l'if, le sicomore, & l'acacia.

De l'Orme & de l'Ypreau.

L'Orme, *Ulmus*, est un fort bel arbre de futaye, qui a le tronc haut & droit, l'écorce raboteuse, les racines grosses & longues, la feuille crénelée, longuette, rude & crepuë, & le bois jaune, dur & bon, sur-tout pour le Charonnage: on les émonde souvent; on peut même les étêter tous les six ans, pour en faire du bois de chauffage: les feuilles d'orme se donnent souvent en nourriture aux bestiaux, on peut même mettre les plus tendres au pot comme des herbes: l'orme fleurit en Avril & est assez long à venir. En Italie où on n'a que des vignes hautes, on y plante des ormes pour les soûtenir. L'écorce d'entre-deux qu'on appelle *teille*, est excellente à bander les blessures. L'humeur qu'on trouve dans les vessies qui sont sur les feuilles d'orme nettoïe le visage.

On trouve par-tout beaucoup d'ormes dans les bois; & on en éleve de graine ou de rejettons, ordinairement en pépinieres: il est très-propre pour faire des bosquets, des allées & de grandes avenuës ou plants que l'on appelle Ormaies; & nos Anciens avoient ordinairement une ormaie derriere leur Maison, pour leur servir d'abri, de vûë, de promenade & leur fournir le bois de chauffage & de charonnage dont ils avoient besoin, ce qui n'est pas à négliger pour notre Economie champêtre. Les feuilles d'orme engraissent la terre, mais ses racines poussent & traînassent beaucoup.

Il y a trois especes d'ormes. 1°. L'orme *montagnard*, ou suivant les anciens Auteurs l'orme *italique*, qui a la feuille petite, la tige noire, les branches écartées & peu garnies, le bois rustique & la tige basse. 2°. L'orme *champêtre* ou de *Gaule*, qui a la tige blanchâtre & plus belle, la feuille plus large, le branchage plus garni, qui vient plus haut, & porte plus de fruit que le précedent; sur-tout notre orme femelle. 3°. L'*Ypreau*, ainsi nommé parce qu'il nous vient d'*Ypres* en Flandre: il a la feuille large, verte & belle, la tige haute & droite & presque toute blanche, l'écorce claire & unie; il croît beaucoup

plus vîte & jette plus que l'orme ordinaire, & il meurt auſſi plutôt. Il ſe multiplie de ſemence, de plants enracinez & de boutures: on en employe beaucoup pour faire des allées, des berceaux, des cabinets; parce que, quoi qu'il ait la feuille plus petite que notre orme femelle, il eſt facile à tranſplanter, il traînaſſe moins entre deux terres, il fait un beau couvert & prend telle forme qu'on veut, comme on le voit aux beaux portiques de verdure qui ſont à Marly.

Le *Franc-Orme*, qui eſt l'orme champêtre à petites feuilles, a le bois jaunâtre; & c'eſt le meilleur de tous pour le charonnage: les autres ormes, ſoit femelles ou à feuilles larges, ſoit ypreaux ou autres, ſont plus propres au Jardinage & à la Menuiſerie, qu'aux forts ouvrages.

L'orme aime les terres graſſes, & il vient dans toutes ſortes de terroirs, pourvû qu'il y ait de l'humidité: c'eſt pourquoi on voit plus d'ormes dans les vallées & dans les belles plaines qu'ailleurs. Pour en élever, on préfere les ormes des deux dernieres eſpeces à l'orme de montagne, parce qu'elles viennent plus vîte & jettent davantage.

Pour en former une pépiniere, ſoit pour les débiter, comme on fait aux environs de Paris, ou pour garnir les bois, avenuës & jardins, & pour faire du bois de chauffage & de charonnage; il faut amaſſer au mois de Septembre, de la graine qui ſe forme dans les petits boutons des feuilles de chaque orme; il eſt bon que cette graine ſoit déja un peu rouge & bien menuë, ſans cependant qu'elle ait rien perdu de ſa forme. D'autres cueillent cette graine au mois de Mars, quand l'orme commence à jaunir, que ſes bourgeons ne ſont encore qu'en grappes, d'où les feuilles naiſſent enſuite, & où la graine eſt auſſi enfermée; on la fait bien ſecher à l'ombre pendant pluſieurs jours: & en quelque temps qu'on l'ait amaſſée, on la ſeme à plein-champ au mois de Mars ſur des planches de terre graſſe & humide bien labourées; on la recouvre de menu terreau & de feuilles de bois pourries: on l'arroſe pendant les hâles & les chaleurs: & pendant trois ans on l'entretient de petits labours, ſans aucunes herbes, ayant ſoin d'éclaircir le plant quand il ſort de terre, s'il eſt trop dru. Il ſera bon à lever après trois ans, pour le planter en bois ou en pépiniere, afin d'en élever de grands arbres propres à faire des avenuës.

On peut auſſi prendre des *Billes* ou rejettons qu'on trouve en abondance au pied de tous les ormes; & les mettre en pépinieres comme les boutures de cognaſſier: la pépiniere eſt bien plutôt faite & le plant bien plutôt grand que par la voie de la graine; il n'y a même qu'à plier en terre & motter les branches les plus baſſes des jeunes ormeaux, pour les faire pulluler autant qu'on voudra: ou bien, quand on y a levé quelques ormeaux, il n'y a qu'à laiſſer les racines qui reſtent dans la foſſe ſans les combler de terre; & elles ſe repeupleront d'elles-mêmes; il en eſt de même des trembles, des peupliers & des tilleuls: & à cinq ou ſix ans tous ces rejettons ſeront bons à lever pour mettre en place. Ces ſortes de pépinieres ſe perpétuent ainſi juſqu'à cent ans & au-delà: c'eſt pourquoi on en fait dans les meilleures terres, & elles ſont d'un profit conſiderable.

On plante les ormes & ormeaux au mois de Novembre, ou pour le mieux au mois de Février, après l'écoulement des eaux; parce que la ſeve de l'orme

dure ordinairement jusqu'aux fortes gelées, & les racines sont sujettes à se chansir quand on le transplante en Novembre sur-tout dans les terres humides.

En avenuës on les met à quinze ou vingt pieds l'un de l'autre, dans des trous peu profonds, mais fort larges, parce que les racines de l'Orme s'étendent beaucoup entre deux terres & piquent peu. Hors les avenuës on peut les planter aussi drus que l'on veut, sur-tout dans les bons fonds, parce qu'ils trouvent toujours bien dequoi se nourrir & grossir. Aux ormeaux, on taille les racines courtes, & on coupe le bout de l'arbre avant de le mettre en terre. On peut ne les point étêter, ou bien ne leur laisser que cinq ou six branches taillées à la hauteur d'un pied, pour que leur tête se forme plûtôt. Il n'y faudra toucher qu'au bout de deux ans, pour leur labourer le pied & les élaguer de trois ans en trois ans, jusqu'à ce qu'ils ayent acquis leur hauteur naturelle, & une belle tige de sept à huit pieds & plus s'il se peut : alors on peut étêter les ormes de six ans en six ans, ils en repoussent plus de bois, font une plus belle tête, & l'abatis sert à faire du fagot.

Il n'y a point d'ormes qui à douze ou quinze ans ne fournisse en brindilles ou branchages un bon fagot de cinq sols au moins en le coupant tous les cinq ans : au double de cet âge il produit le double en fagotage, & ainsi à proportion de sa crûë ; c'est pourquoi on l'appelle l'arbre au pauvre homme. La plupart des maîtres qui entrent dans le détail, aiment mieux planter des ormes que des fruitiers, parce que l'ébranchage des ormes est à eux outre le corps & la tête de l'arbre : les fermiers au contraire aiment mieux les fruitiers par la même raison que les fruits en font à eux. Ceux qui ont beaucoup d'ormes les ébranchent par coupes reglées & par portions en différentes années, ou bien ils ajugent au plus offrant la tonte de tant de pieds, ou de tels & tels rangs ou avenuës d'ormes. Depuis quarante jusqu'à soixante ans ils sont dans leur force, & on les vend au moins une pistole chaque tronc d'arbre.

De l'Erable, du Charme & de la Charmille.

L'Erable, *Acer*, est un arbre de futaie fort dur, peu droit, qui jette de grandes branches & peu de verdure, qui a la tige blanche, mais rude & crenelée, les feuilles pâles & à cinq pointes, & le bois souvent tacheté & marqueté en guise d'yeux. On appelle Erable *commun* ou Erable de *plaine*, celui qui a le bois blanc & veiné, & qui est de petite essence : par exemple, ceux qui croissent sous de grands arbres ; & selon quelques-uns c'est l'érable femelle : & l'érable de *montagne*, ou l'érable mâle est celui qui vient en grand arbre & qui a le bois fort dur.

On appelle plus communément ces deux sortes d'érables, le grand & le petit érable. Le grand érable ou faux platage a le bois fort uni ; sa partie blanchâtre est très recherchée par les Ouvriers ; ses feuilles sont opposées & grandes, ses fleurs petites, verdâtres ou jaunes, & le pistile qui en occupe le centre, est composé de deux noiaux gros comme des petits pois. Le petit érable est commun dans les bois : il est plus ordinairement arbuste qu'arbre : ses feuilles ne sont gueres plus grandes que celles du liere : leurs nervûres & leurs queuës deviennent souvent rougeâtres.

Outre ces deux sortes d'érables, il y a une seconde espece de grand érable qu'on éleve dans les jardins, & qu'on nomme à Paris Sycomore ou Erable de

Canada ; ses feuilles sont d'un verd plus clair, plus tendres & plus aiguës, & ses fleurs sont par bouquets, au lieu que celles des deux premiers viennent par grappes ou épics. En Canada où cet arbre est très-commun, on en tire la seve par incision au pied de l'arbre pendant le printemps, & un arbre de deux à trois pieds de circonference rend jusqu'à quatre-vingt livres de seve sucrée, qui étant purifiée, clarifiée & cuite, donne quatre livres de bon sucre, peu infe-rieur à celui des cannes de l'Amerique.

Ces trois sortes d'érables donnent un suc laiteux lorsqu'on coupe leurs jeunes branches ou leurs feuilles.

Il croît auprès de Grenoble & de Montpellier une quatriéme espece d'Erable, qui a les feuilles plus petites & à trois pointes égales & arrondies, au lieu que celles des autres ont cinq pointes.

Le Broussin d'Erable, *Mollusceum*, qui étoit d'un si grand prix parmi les Romains, & qui sert à faire des cassettes, des tablettes & autres ouvrages esti-mez, n'est qu'une excroissance ondée & madrée fort agréablement, qui vient communément sur l'érable.

Le Charme (*Carpinus*) que l'on prétend être une espece d'Erable, est aussi un arbre de haute futaïe, qui a le bois dur, l'écorce blanche & raboteuse comme l'Erable ; mais il a une grosse tige souvent tortuë, qui pousse dès le bas des branches qui s'étendent en rond, & sont toutes garnies de feuilles assez larges, ridées, dentelées & pointuës. Il fleurit en May, & alors du pied de ses feuilles pendent certaines queuës qui se terminent en un bou-quet d'autres petites feuilles triangulaires & pâles, d'où sortent plusieurs éta-mines ; & elles enferment des petites têtes comme des pois chiches, qui est la graine qui devient quelquefois un fruit osseux. On voit aussi des charmes dans tous les bois sous les grands arbres, & il y en a des forêts entieres.

L'érable & le charme servent à faire des bois, des palissades & des allées ; & le bois de ces arbres est bon à plusieurs usages. Le charme s'employe en palissades plus qu'aucun autre plant : alors il change de nom, & on l'appelle *Charmille*, qui n'est autre chose que des petits charmes, dont les plus petits ont environ deux pieds de haut, & sont gros comme des brins de paille ou com-me le doigt, & les plus grands sont de dix à douze pieds de hauteur sur une grosseur proportionnée.

L'érable & le charme approchent de la nature de l'orme, & se plaisent com-me lui dans les terres grasses, humides & bien labourées. Ils viennent pour-tant plus aisément que l'orme dans les terres sablonneuses ou pierreuses. L'un & l'autre se multiplient de semence & de jettons ou de plants enracinez qu'on trouve dans tous les bois, mais ils sont plus sûrs, viennent plus vîte & plus beaux, quand on les éleve de graine. On les seme en Septembre ou Octobre : aussi-tôt qu'elle est recueillie on la met en rigoles ou en planches, à claire voie, de peur que le plant ne *s'étiole*, s'il vient trop épais ; c'est-à-dire, qu'il ne devienne trop mince & trop maigre. On les leve au bout de deux ans pour les transplanter sans les étêter. On les emploie en palissade depuis un pied jusqu'à six, douze, & même dix-huit de haut.

Le charme est le bois qui fait le feu le plus chaud & le meilleur charbon ; c'est pourquoi les Verriers le recherchent : ce bois sert aussi aux Charrons & aux Sabotiers. La décoction des feuilles de charme guérit les blessûres des chevaux.

L'érable eſt particulierement propre aux Armuriers, aux Tourneurs & aux Ebeniſtes : il fait auſſi bon feu & bon charbon.

L'érable leve vîte, reprend facilement, & vient également à l'ombre & en grand air.

Le charme leve très-lentement & reprend un peu difficilement ; mais quand il a une fois repris, il fait beaucoup de branches & d'ombre : on l'éhoupe de temps en temps comme l'orme, pour lui donner une nouvelle vigueur & profiter du bois : il eſt beaucoup plus ſujet aux hannetons & aux chenilles que l'érable.

Du Frêne.

Le Frêne, *Fraxinus*, eſt un arbre de futaye qui a la tige haute & droite ; les feuilles à peu près comme le laurier, mais pâles, un peu larges, pointuës & dentelées, attachées à une ſeule queuë deux à deux, par nœuds tout de ſuite, en ſorte qu'une branche ſemble n'être qu'une feuille ; il produit en gouſſes un noyau petit & amer, ſemblable au noyau d'amande. Il donne la manne purgative : & quoique les cantharides s'engendrent ſur cet arbre ; qu'il ſoit extrêmement ſujet aux chenilles, hannetons & autres vermines, & que ſon ombre ſoit, dit-on, mal-ſaine ; cependant ſon ſuc eſt un antidote contre tous les poiſons, particulierement contre les morſures de ſerpens, & on dit que cet inſecte ne peut réſiſter au moindre coup de bâton de frêne, & qu'il paſſera plutôt à travers le feu, que ſous l'ombre de cet arbre : ce qui eſt de plus sûr, c'eſt que le bois de frêne eſt bon à bien des choſes : ſur-tout pour les Charrons & Carroſſiers ; mais ſes feuilles ne ſont bonnes à rien, & ſes racines ſont amples & voraces.

Il y a deux ſortes de frênes, un fort haut, qui a le bois blanc, moû, tendre, fléxible & madré, garni de groſſes veines ſans aucun nœud ; & l'autre eſt raboteux, plus petit, plus dur & plus roux ; c'eſt le frêne ſauvage, *Ornus.*

Quoiqu'on en voye ſur les montagnes, dans les ſables & dans les pierrailles, cependant il aime les terres fortes ; mais il réuſſit rarement dans les lieux aquatiques, quoiqu'il aime le frais. On prend de ce plant dans les bois, ou bien on en éleve de graine ou de boutures : il vient vîte tant de graine que de plante ; il ne demande pas grands ſoins, & forme naturellement une belle & haute tige ; mais il eſt dangereux pour les fruits & plantes voiſines, tant à cauſe de l'étenduë de ſes racines, que pour l'ombre & l'égout de ſes branches.

Il y a des gens qui les étêtent à douze ou quinze pieds de haut, pour leur former comme aux ſaules une tête qui fourniſſe des perches, des échalas, du cerceau, ou du moins du bois à fagots, qu'on coupe tous les quatre à cinq ans.

Du Plâne.

Le Plâne, *Platanus*, eſt un arbre qui vient fort haut ; jette beaucoup de bois, a les feuilles larges à queuë rouge & aſſez ſemblables à celles de vigne ; il a le bois blanchâtre, mais dur, & l'écorce fort unie. Il aime les lieux humides & les climats chauds : il vient aiſement de rejettons ; les Anciens en étoient ſi curieux à cauſe du beau couvert qu'il donne, qu'ils l'arroſoient de vin. Il produit une petite fleur blanche tirant ſur le jaune, & des grains

ronds, rudes & mouſſus, dont on fait de l'huile. Il y en a pluſieurs eſpeces, & une entre autres dont on ôte l'écorce ſans lui faire tort comme au liége.

De l'If.

L'If, *Taxus*, eſt un arbre toujours verd, moins grand que le ſapin, qui a les feuilles diſpoſées de même, les racines courtes, menuës, & preſque à fleur de terre, & le bois fort plein de veines, rougeâtre & quelquefois noir; mais peu ſujet à la pourriture. L'ombre de cet arbre paſſoit autrefois pour être mal-ſaine, ainſi que ſon fruit, qui ſont des grains doux, vineux, rouges comme celui du houx. L'odeur des feuilles ou le parfum de l'If fait mourir les rats.

Il croît dans les montagnes, dans les lieux ſecs & pierreux comme le Sapin. On en ſeme la graine à l'ombre dans une terre legere; on n'en cultive gueres que pour l'ornement des jardins; il y prend toutes ſortes de formes par la tonte; mais il eſt long-temps à lever: on en éleve auſſi de boutures & de marcotte.

Du Sicomore.

Le Sicomore eſt un arbre qui vient abondamment en Syrie, où on l'appelle Jumeſy: c'eſt un fort bel arbre dont le tronc eſt fort gros; on en a vû à Seide de quinze pieds de circonference: on ne ſçait par quelle raiſon on a donné le nom de cet arbre à celui qu'on cultive en France, qui n'a nul rapport avec le ſicomore, dont le nom ſignifie Figuier & Mûrier, parce qu'il produit des figues de ſon tronc & de ſes groſſes branches, & parce que ſa feuille a beaucoup de rapport avec celle du mûrier.

Le ſicomore qu'on cultive en France eſt un arbre plus beau que bon; il a l'écorce belle, les feuilles du mûrier, le bois fort tendre & qui jette du lait comme le figuier, quand on le rompt: il croît en peu de temps, vient fort vîte & fait un beau couvert; mais il eſt fort ſujet aux inſectes, ne dure gueres & ſon bois n'eſt bon à rien. Il eſt aſſez puiſſant en racines comme l'orme; il aime les terres legeres & donne beaucoup de graine qui germe facilement: autrefois on s'en ſervoit beaucoup en allées & avenuës. Il reprend de boutures; & de plus il n'y a qu'à en mettre en terre quelques branches, elles pouſſeront des racines par le bout, de même que le bouleau & le ſaule.

Cet arbre eſt different de celui que les Pariſiens appellent auſſi ſicomore, quoique ce ne ſoit, comme on vient de le dire, qu'une eſpece d'Erable fort commun au Canada.

De l'Acacia.

C'eſt auſſi un arbre de futaye, qui porte au printemps de grands bouquets de fleurs blanches, d'une odeur fort douce: il a la feuille pâle, menuë & oblongue; fait un fort bel ombrage, & il a été mis en vogue en France dans le dernier ſiecle, parce que c'eſt l'arbre qui croît plus vîte, pouſſe plus de bois & fleurit le premier: mais on l'a quitté, même dans les jardins, pour les maronniers d'Inde, parce que ſa feuille n'eſt pas d'un beau verd, ſes branches ne ſe tournent pas comme on veut, & ſa tête eſt ſujette à ſe dégarnir; c'eſt pourquoi il faut l'étêter de temps en temps. Il aime la terre le-

gere, mais un peu onctueuſe : Il vient de ſemence & ſans grands ſoins. Le bois de l'acacia eſt dur & raboteux : les Tourneurs s'en ſervent pour faire des chaiſes. Il y a auſſi l'acacia jaune & l'acacia d'Egypte.

II. *Bois Oléagineux.*

Ce ſont les pins, dont j'ai parlé ci-deſſus ; les ſapins & peſſes, le cyprès, le terebinthe, le meleze, le lentiſque, le ſumac, le ſandarac, le tamariſe, le geniévre, & ſelon quelques-uns, le freſne & le bouleau ; je n'ay à parler que de ceux de ces plants, qui croiſſent communément dans nos champs.

Du Sapin & de la Peſſe.

Ce ſont deux grands arbres réſineux, qui croiſſent en pointe, fort haut & fort droit, ſur-tout dans les montagnes ; ils ont le bois fort ſec & leger, & ils ſe reſſemblent ſi fort que les charpentiers prennent ſouvent l'un pour l'autre. Ils ſont tous deux de même grandeur & jettent des feuilles longues, dures, épaiſſes, piquantes, rangées en peigne, & les rameaux croiſſent des deux côtez en croix, comme les feuilles ; mais celles de la peſſe ſont plus noires, un peu plus larges, plus tendres, liſſes & moins piquantes. L'écorce du ſapin eſt blanchâtre & ſe rompt quand on la plie ; & celle de la peſſe tire ſur le noir, eſt gluante & pliable comme une courroie : la plûpart des branches de la peſſe pendent contre terre, ce qui n'eſt pas du ſapin ; le bois de la peſſe eſt plus beau, meilleur, les veines en ſont plus droites & avec moins de nœuds qu'au ſapin. Ils donnent tous deux de la réſine & du bois de bon débit ; la réſine de la peſſe eſt ſeche ſur l'arbre, & celle du ſapin liquide : celle de la peſſe eſt ordinairement entre le bois & l'écorce. Son fruit meurit en Septembre, il eſt long d'une paume & fort ſerré par des écailles entre-laſſées, où la graine qui eſt blanche eſt enfermée.

Le Sapin, *Abies*, & la Peſſe, *Picea*, qu'on appelle autrement Garipot, Pignet ou Picea, & communément Apicia, aiment les montagnes & les lieux ombragez ; on les éleve de graine, & on en voit des forêts entieres dans les païs les plus froids.

Pour en élever, il faut en ſemer de la graine au mois d'Octobre, & la répandre ſans aucune façon dans des lieux ombragez & couverts de feuilles, comme dans des bois un peu clairs, & les y laiſſer juſqu'à ce qu'ils ayent trois ou quatre pieds de haut ; on les leve alors, parce qu'étant jeunes ils reprennent plus aiſément.

On peut auſſi les élever en pépiniere ; mais pour cet effet, il faut les arracher fort petits, & s'ils viennent de loin, prendre grand ſoin de les faire apporter dans des ſacs, leurs racines bien enveloppées de mouſſe ou de terre, afin qu'elles ne ſoient point éventées ; & les replanter auſſi-tôt dans un bon fond, à l'ombre, à trois ou quatre pieds l'un de l'autre, pour qu'on puiſſe les lever en motte quand ils ſeront propres à être mis en place.

Du Cyprès.

Le Cyprès, *Cupreſſus*, qui eſt un des grands arbres que nous ayons, vient cependant d'une graine ſi petite, qu'elle échappe preſque à la vûë. Il eſt toujours

jours verd, a le bois dur, jaunâtre, de bonne odeur, & presque incorruptible; il eſt touffu depuis ſon pied juſqu'à ſa cime qui ſe termine en pointe: ſon feuillage eſt d'un verd blanchâtre & fort épais: il produit trois fois l'année, en Janvier, May & Septembre, un fruit qui s'appelle Pomme de Cyprès; ce ſont des noix ordinairement de figure conique, où la graine eſt enfermée. Le fruit eſt mûr en Septembre, & il diſtille de ſon tronc un peu de reſine qui égale la térebentine.

Cet arbre ne vient que dans les Païs chauds & ſur les montagnes: le fumier & l'eau lui ſont contraires; on en ſeme la graine bien ſechée par un beau temps en automne, avant la ſaiſon des pluies: on l'éleve ſous des cloches comme les melons, ou du moins en bonne terre & en belle expoſition; on le plante de même en pepiniere quand il a un pied de haut; on l'arroſe ſouvent, on le laboure legerement, on le ſarcle & on le garantit avec ſoin des fourmis, qui en ſont ſi friandes, qu'on ne voit point de cyprès où il n'y ait quelque fourmiliere. Il faut ſur-tout prendre garde d'offenſer les racines du cyprès dans ſes premieres années: on le tranſplante après cinq ans au printems, on le met dans des foſſes bien profondes; & il ne demande plus aucuns ſoins quand il a une fois pris ſon eſſor. Les feuilles de cyprès miſes dans des hardes empêchent les vers d'y venir. Le bois de cyprès eſt ſain, & s'employe en menus meubles & en ouvrages d'Ebeniſtes.

III. Bois blancs.

On met dans ce nombre les tilleuls & le bouleau, les trembles, les peupliers & autres plants du chapitre ſuivant; & le ſapin, le plâne, l'acacia, le maronnier d'Inde, & même le frêne dont il a été parlé ci-deſſus.

Des Tilleuls.

Le tilleul, tillot ou tilleau, & anciennement til ou tel, *Tilia*, eſt un grand arbre qui a le bois & l'écorce blanche, bien de l'odeur, la tige belle & fort rameuſe; la feuille verte & dentelée legerement tout à l'entour, la tête ample & bien garnie; il n'eſt ſujet à aucune vermine, fait beaucoup d'ombrage, & prend telle figure que l'on veut: on en fait des allées, des avenuës, des cabinets: mais il ſe verſe & ſe creuſe aiſément, & ne dure pas long-temps. On fait de ſon écorce des cordes à puits, des cables & de la tille de toutes couleurs. On ſe ſervoit autrefois de la ſeconde écorce du tilleul, *Philira*, au lieu de papier: on en voit encore des livres écrits il y a plus de mille ans. Le bois du tilleul eſt bon à quelques ouvrages.

Le tilleau mâle eſt différent du tilleau femelle, & il n'eſt pas ſi commun; ſon bois eſt dur, jaunâtre & maſſif, épais & a pluſieurs nœuds; ſon écorce eſt dure & ſi épaiſſe, qu'elle ne ſe peut pas plier; ſa feuille eſt plus grande que celle de la femelle, & il y a de petits grains qui y ſont attachez; mais il ne porte ni fruit ni fleur. La femelle au contraire a le bois & l'écorce blancs, unis, ſouples, maniables & odorans; elle jette en May une fleur blanche, odoriferante, fermée en bouton, & il y ſuccede certains petits grains verds; ſon fruit eſt long & gros comme une feve, diviſé par cinq angles, comme cinq nerfs élevez, qui accompagnent le grain juſqu'à la cime, toujours en diminuant; ſes

feuilles font comme celles du lierre, si ce n'est qu'en croissant elles deviennent plus pointuës.

Il y a deux sortes de tilleuls : le commun, & le tilleul de Hollande qui est bien plus recherché que l'autre, parce qu'il a la feuille beaucoup plus large, & s'étend davantage.

Le tilleul vient fort bien dans les lieux montueux & exaucez, pourvû qu'il y ait un peu d'humidité; car il aime les terres grasses. On en éleve de graine, de marcottes ou de plants enracinez qu'on trouve dans les bois.

Ceux de graine valent toujours mieux, parce qu'ils ont été mieux nourris : on les seme en Septembre ou en Mars, dans une bonne terre bien meuble & bien exposée, par raïons ou à plein-champ, comme je l'ai dit des ormes; à deux ou trois ans on les leve & on les met au large en pepiniere, d'où on les tire au besoin : on en fait ainsi un grand débit aux environs de Paris. La graine de tillot d'Hollande est six mois en terre sans lever.

A l'égard des plants enracinez, les plus petits sont les meilleurs; & avant de les placer à demeure, il est bon de les mettre quelque temps en pépiniere, pour qu'ils prennent du chevelu; car la plûpart des tilleuls qu'on arrache dans les bois, n'ont presque point de racines, ne venant que de souche à cause de la coupe des taillis; ceux qui les arrachent, endommagent leurs racines, ou ils éclatent la souche, ce qui fait que les plants dessouchez perissent ou languissent pendant deux ou trois ans. Les meilleurs seront donc ceux qui se trouveront de brin, sans souche ni marcotte, encore ne valent-ils jamais ceux élevez en pépiniere.

Du Bouleau.

Le Bouleau, *Betula*, est un arbre dont le tronc devient fort gros, & dont toutes les branches croissent par sions & menus brins, & sont fort menuës vers la pointe : il a l'écorce blanche comme le peuplier auquel il ressemble ; il a aussi le bois leger, & il renouvelle ses feuilles en Avril; elles sont semblables à celles du tremble, mais plus vertes & crenelées à l'entour; il ne porte point de fruits, quoiqu'il jette de petits floquets comme le noisettier : il en sort une résine qui brûle comme une torche : si on le perce, il donne une eau claire qui est assez agréable & saine. Il fournit la premiere verdure du printemps, & n'est point sujet à la vermine, mais il verse aisément. La premiere écorce du bouleau sert à faire des ruches & des paniers ; & la seconde, des cordes à puits.

Il vient également bien dans les terres humides & seches, dans les païs froids & aux plus mauvaises expositions, quoiqu'il s'accommode mieux de l'humidité : c'est pourquoi on le met ordinairement dans les fonds & sur les côteaux, par où les eaux sauvages s'écoulent. On n'en plante gueres que dans les bois; proche des grandes villes, on voit des quartiers de bois plantez entierement en bouleaux, parce qu'on en fait des balais, cerceaux & plusieurs petits ouvrages de débit. Il n'y a qu'à en ficher en terre humide, au mois de Mars, des plançons ou boutures prises du haut des branches : il reprendra & croîtra bien vîte, comme le peuplier.

CHAPITRE IV.

Des Plants Aquatiques.

ILs font une partie confidérable de l'Economie champêtre ; car ils fe multiplient aifément, viennent fans foins & très-vîte, fourniffent beaucoup & ne font aucun tort aux productions voifines : on les plante fouvent de fimples boutures dans des endroits perdus ; ils y empêchent le ravage des eaux, ils donnent du couvert & du frais, leurs feuilles engraiffent la terre ; & en peu d'années ils fourniffent tant de bois, qu'on s'en fait des revenus fixes & certains par des coupes reglées, tant en branchages qu'en abbattis. Ainfi multipliez ces plants le plus que vous pourrez : les tremblayes, les aulnayes, les fauffayes & les ozerayes, coûtent peu à planter & à entretenir ; cependant ils rapportent beaucoup en bois de toutes fortes, tant futaies que perches, fagots & autres. J'expliquerai au Commerce du bois, à quoi fert celui des plants aquatiques : il ne s'agit ici que de leurs efpeces & de leur culture.

Les peupliers font les arbres de futaie ou de haute tige ; les faules font les moïennes tiges ; les aulnes font comme les cepées de haute taille ; & les oziers font les arbriffeaux de l'efpece aquatique.

On les multiplie tous par plants enracinez ; ou ce qui eft plus aifé & plus ordinaire, par les boutures & plançons qu'on coupe, fecs, par un beau tems : on ne fait que les ficher en terre baffe & humide, au mois de Fevrier plûtôt qu'en automne, afin que les gelées aufquelles ces jeunes plants font fort fenfibles, ne les endommagent pas : il eft bon de les étêter ou ravaler en les plantant, & de les émonder la premiere année, afin qu'ils fe fortifient en racines & foient enfuite de plus belle venuë & plus affurez contre les vents.

On peut faire de ces fortes de plants dans les lieux hauts : mais il faut y fuppléer aux eaux par les arrofemens, ce qui coûte beaucoup ; & les plants n'y font jamais fi prompts à venir, fi beaux ni fi féconds à beaucoup près.

De l'Aulne.

L'Aulne ou Verne, *Alnus*, vient naturellement droit, & médiocrement haut ; il jette plufieurs branches caffantes & des feuilles rondes, femblables à celles du coudrier, mais plus épaiffes & plus nerveufes ; fon écorce eft rouge-brune ; fon bois tendre, frêle & rougeâtre, fur-tout quand il eft fraichement coupé : fes feuilles commencent à boutonner en Avril, & il porte un fruit verd qui meurit en automne, & qui a la figure d'une mûre ; en forte que fes petites écailles font jointes l'une à l'autre, & il y a au-dedans une graine fort petite, rouge-noire.

L'Aulne noir, *Frangula*, eft un arbre qui fe trouve dans les Bois, & qui jette dès fa racine plufieurs jets gros comme le doigt, branchus & garnis de feuilles affez femblables à celles du cerifier, mais plus petites & oppofées.

L'aulne eft celui des plants aquatiques qui aime le plus l'eau ; & il ne le

faut planter que le long des rivieres ou ruiſſeaux, ou dans des marécages; parce qu'il ne profite pas bien à moins qu'il n'ait la plûpart de ſes racines dans l'eau.

On l'y plante de boutures & tronçons pris ſur de gros aulnes, ou de marcottes, ou de plants enracinez qu'on arrache ou qu'on éclate adroitement des vieilles ſouches. On en met la moitié des racines au fond de l'eau, avec deux ou trois doigts de terre par-deſſus : quand on fait des aulnayes, on les met à un pied & demi de diſtance, dans des rigoles profondes d'un pied, & éloignées l'une de l'autre de trois : on les recouvre de terre en dos d'âne; puis on environne l'aulnaye de bons foſſez, qui dans ces endroits marécageux, s'empliſſent bien-tôt d'eau, enſorte que ni les beſtiaux ni les malveillans ne peuvent nuire au plant.

L'aulne reprend aiſément & jette beaucoup de bois en peu de tems : mais en le plantant, il faut le couper deux doigts au-deſſus de terre, afin qu'il jette davantage du pied; car il vient par ſouches & jette de cepée comme le noiſettier, ſi ce n'eſt que les tiges ou perches de l'aulne ſont bien plus puiſſantes & plus droites. On coupe les aulnes à cinq ou ſept ans de cruë, quand on n'en veut faire que des fagots : on leur donne depuis dix ans juſqu'à quinze & dix-huit, quand on les débite en rames ou perches : on laiſſe d'eſpace en eſpace les plus beaux brins ſur pied; on les laiſſe croître & groſſir, ſoit pour les vendre aux Tourneurs, ou pour trouver chez ſoi quand ils ont trois ou quatre âges, de quoi faire des canaux ſouterrains, & de quoi fournir le menu bois dont on a tous les jours à faire dans une Maiſon de campagne, comme échaffaudages, poulaillers, étables & autres bâtimens legers.

L'année d'après que l'aulnaye a été coupée, elle pouſſe ſur ſouche quantité de rejettons dont il faut ôter une partie, & émonder ceux qui reſteront, afin qu'ils ſoient mieux nourris, & qu'ils viennent plus vîte, plus forts, plus hauts & plus droits. Les aulnes ſe multiplient tant par leurs cepées, qu'on eſt quelquefois obligé d'en arracher, parce qu'en peu de tems ils s'emparent de tout un pré. Les aulnes en perches & en futaies s'abattent aux mois de May & de Juin en pleine ſeve, afin qu'on puiſſe les peler; ceux qu'on ne pêle point, ſe coupent en hyver.

Une Maiſon de campagne bien fournie, ne doit pas être ſans aulnaye, quand on peut y en avoir une; parce qu'outre l'argent qu'on tire du bois & des écorces de l'aulne, on y trouve ſous ſa main de quoi faire la plûpart des outils & menuës choſes qui ſont d'un détail journalier & néceſſaires à l'agriculture; & on ne met en aulnaye que des marécages qui ne peuvent pas ſervir à autre choſe. Bien des gens en ramaſſent les feuilles pour engraiſſer la terre. Quand elles ſont fraiches, elles éteignent les inflammations; elles délaſſent ſi on s'en met ſous la plante des pieds; & ſi on en répand l'Eté dans la chambre quand elles ſont encore chargées de roſée, elles font mourir les puces. Elles ſervent auſſi à deſſecher les vieux ulceres ſur leſquels on les applique. Ces mêmes feuilles d'aulne ramaſſées dans un ſac s'échauffent & font beaucoup tranſpirer les parties du corps qui en ſont enſuite enveloppées; c'eſt un remede uſité pour les rhumatiſmes opiniâtres. L'écorce d'aulne ſe vend aux Teinturiers & aux Chapeliers : elle ſert auſſi de même que

le fruit de l'aulne, au lieu de noix de galle, pour faire de l'ancre. Au surplus, voyez au Commerce du Bois.

Il croît dans les montagnes d'Auvergne une autre espece d'aulne, *Frangula*, qui a les feuilles blanches & l'écorce si jaune en-dedans, qu'en la mâchant elle rend les levres jaunes comme fait la rhubarbe; cette écorce est laxative & astringente, elle lâche le ventre, purge la bile & le flegme, & elle fortifie comme la rhubarbe; c'est le jaune de l'écorce qui est laxatif, le dehors est astringent.

Du Saule ou *Saux*.

Le Saule, *Salix*, a le bois blanc & leger, l'écorce vilaine, les feuilles étroites & longuettes. Il y a des saules grands qui croissent en perches, & des petits qui croissent en osiers: il y en a de blancs, de noirs, de jaunes, de verds & de rouges; & quoiqu'ils soient plus communs dans les lieux humides, il y en a qui viennent dans des lieux secs, comme Bois & Plaines. Les saules francs ont la feuille d'un rouge tanné, plus blanchâtre en dessous qu'en dessus, plus étroite & plus longue que les autres; & ce sont les meilleures: il y a à Marseille une espece de saule musqué qui produit dans le mois de May une petite fleur d'une très-bonne odeur musquée: le saule blanc est le plus commun. Il y a mâle & femelle: le mâle ne porte que des fleurs qui paroissent en Avril; ses chatons sont des épys longs composez de quelques feuilles, de la base desquelles naissent des étamines: & le saule femelle ne porte que des fruits, qui commencent par des épys chargez d'embrions, lesquels deviennent ensuite des capsules membraneuses oblongues, contenant des semences fort déliées, aigretées.

Tous les saules viennent vîte & jettent beaucoup de bois; mais ils ne durent pas long-temps, & ils sont sujets à se creuser & à se renverser. Ils se renouvellent aisément de plançons & de boutures.

Ordinairement on étête les saules à sept ou dix pieds de hauteur: & leur tête étant formée, elle jette quantité de bois qu'on coupe tous les trois ou quatre ans, pour en faire des cerceaux, des perches, des échalas, du fagotage & du charbon qui sert aux Peintres, aux Graveurs, aux Orfévres, & encore plus aux Salpêtriers. Quelquefois on les réduit en cepées basses pour en avoir du taillis. Dans les fonds où ils se plaisent, on les laisse pousser en perches sans les arrêter; & on en fait des pieux & palis, des perches à houblon, &c. Les grosses tiges de saule prises dans leur force avant qu'elles commencent à se creuser, servent à faire des planches & ais qu'on employe au sec dans l'interieur des Bâtimens; ou quand on n'en veut faire que du Bois à brûler, il n'y a qu'à les couper par tronçons qu'on laisse secher à l'air pendant un Eté pour qu'ils brûlent bien. Pour tous ces usages l'Economie champêtre demande qu'on multiplie ce plant le plus que l'on peut, sur-tout dans les fonds & places qui ne produiroient rien. Les saussayes sont d'un grand rapport, principalement pour les cerceaux, pour les perches à houblon, pour le treillage & pour le fagotage que donnent les têtes de ces arbres; & c'est ce qui en fait le plus grand profit.

Quoique le saule soit un arbre aquatique, il ne veut pas avoir, comme l'aulne, ses racines dans l'eau; il en aime seulement le voisinage, & se plaît

dans un lieu un peu plus élevé, sur quelque fossé, chaussée, prairie ou autre terre humide, mais non baignée d'eau. On met les aulnes sur le bord de l'eau, les saules un peu plus loin en terre, & les osiers au-dessus des saules; d'autant plutôt que les saules & les osiers qui ont le feuillage fort mince & assez rare, ne font point de tort à l'herbe ni aux autres productions du champ, quand on les y a mis au large. On voit même beaucoup de saules dans les forêts.

Pour faire une belle saussaye, coupez sur un beau saule bien placé, des plançons droits, d'une écorce unie & bien colorée, gros comme le poignet, & longs de six à huit pieds, pour qu'ils repoussent mieux. On doit les couper par un beau jour & en plein soleil, parce que s'ils étoient moüillez, ils ne reprendroient pas: ne les laissez point éventer, & aussi-tôt qu'ils seront coupez, taillez-les en talus par le gros bout, & plantez-les en échiquier dans des trous profonds de deux pieds, que vous ferez avec une pince de fer, ou avec un pieu long de trois pieds aiguisé par le bout, que vous enfoncerez à coups de maillet. Dans les bons fonds, on plante les saules plus drus, on les y espace à trois ou quatre pieds l'un de l'autre, & à six & huit pieds dans les terres maigres : & pour qu'ils reprennent mieux & ne s'éventent point, on garnit chaque trou de bonne terre bien menuë, qu'on presse avec le pied tout autour du plantat. Si le fond où on veut planter des saules, étoit trop pierreux ou trop rude pour y pouvoir faire des trous avec la pince ou le pieu, il n'y auroit qu'à y faire des rigoles d'un pied & demi de largeur & de deux de profondeur, mettre les plantats au fond, à égale distance l'un de l'autre, sans les tailler par le bout, & les bien garnir de terre; puis clôre le plant de bons fossez, pour qu'aucun bétail n'aille l'ébranler ou le brouter.

Il faut émonder les saules, sur-tout dans les deux premieres années, parce que chaque nœud du plançon qu'on a pris sur l'arbre, produiroit autant de branches, qui gâteroient la tige & affameroient la tête; il faut abattre avec la main toutes ces branches naissantes sur le tronc, jusqu'à la hauteur où on veut former la tête; il faut aussi ne laisser à la tête qu'un certain nombre de belles branches, pour qu'elles fournissent du bois qui soit propre à faire plus que du fagotage. Il faut avoir le même soin l'année d'après la coupe des saules, parce qu'ils jettent beaucoup : c'est au mois de Mars qu'on ébranche le superflu des saules, & il faut le faire doucement à coups de serpe, sans offenser les branches voisines. Les saules qu'on laisse monter sans les étêter, ne durent point, parce qu'ils se séchent ou se rompent, & ne fournissent quasi pas de bois.

Quand les saules sont bien gouvernez & dans un bon fond, on les étête tous les deux ans: mais il vaut mieux ne les couper que tous les quatre ans, comme on le fait ordinairement; pour que le branchage en soit plus gros & meilleur qu'à brûler. On étête les saules au mois de Fevrier ou de Mars : il faut les couper le plus près du tronc qu'on peut, toujours par un beau temps, & jamais avant la fin des gelées.

On donne communément pour tondre les saules, un sol de la botte d'échalas, & dix-huit à vingt sols du cent de bourées: des plus grands brins on en fait des plantats qu'on fiche en terre, & qui venans sans ra-

cine, augmentent & renouvellent toujours les fauffayes.

Quand on veut faire de fes faules de grandes perches, foit pour empescher des houblonnieres, ou pour faire des palis & treillages ; on les laiffe croître en pied fans les étêter, on ne fait que les émonder.

Le charbon de faule eft celui dont les peintres & les Graveurs fe fervent pour faire les efquiffes de leurs deffeins : on peut le faire dans un canon de piftolet qu'on met au feu, pour faire brûler le bois de faule & le convertir en charbon qui fert à crayonner. Les Orfévres s'en fervent auffi, pour polir & travailler l'argent & l'or ; & les Salpêtriers, pour faire la poudre.

De l'Ozier.

L'Ozier, *Vimen*, eft un faule nain qui a les branches longues, menuës & ployantes ; & il y en a de trois fortes : l'ozier *Franc*, qui eft rond, rouge, plus petit & plus pliable que les autres ; l'ozier *Blanc*, qu'on appelle *Filandre* en quelques endroits, eft effectivement d'un blanc jaunâtre ; & le *Verd*, autrement dit ozier *de Riviere*, eft le moindre & le plus caffant de tous. On les cultive tous trois de la même maniere ; l'ozier franc eft le plus délicat, craint plus les gelées, les guilées, & l'eau trop froide ; les deux autres font plus aquatiques, plus groffiers, & s'élevent davantage.

Les oziers ont leurs ufages particuliers : les Vignerons s'en fervent pour attacher la vigne, les Jardiniers pour paliffer les arbres & faire des berceaux, les Tonneliers pour lier leurs cercles à tonneaux ; les Vanniers employent les plus fins pour faire des paniers, des corbeilles, &c.

L'ozier vient dans toutes fortes de terres fraîches, même dans les gros fables, mais principalement dans les terres fortes & humides. On le plante fouvent en bordures fur des vignes ou vergers ; & pour en tirer plus de profit, on en fait des ozerayes, fur-tout dans les païs de vignoble, & proche des grandes villes où il y a du débit.

Il faut mettre ces Plants, quoiqu'aquatiques dans un endroit bien frappé du foleil, & moins bas encore que le faule ; car s'ils étoient à l'ombre, ou s'ils avoient le pied continuellement humide, ils ne feroient que languir.

Pour en élever, on laboure bien la terre, on en caffe avec foin toutes les mottes, & on la met en raïons fi l'on veut, pour y pouvoir tenir de l'eau tant & fi peu qu'on voudra : on choifit fur de beaux oziers, des boutures bien vives d'un pied & demi de long ; on les aiguife par le gros bout ; & après qu'elles ont trempé pendant quatre jours dans l'eau fraîche, mais pas trop cruë, on les pique, un pied en terre, entre deux raies, fi le champ eft labouré à raies ; on met chaque plant à un pied & demi l'un de l'autre, fur des lignes droites éloignées entre elles de deux à trois pieds.

L'ozier aime le foleil fur-tout ; il lui faut pourtant toujours un peu d'humidité pour le nourrir ; c'eft pourquoi on le plante en terre relevée par raïons, afin qu'il n'ait que bien peu d'eau au pied, & qu'on puiffe garder ou lâcher l'eau fuivant les befoins de l'ozeraie. On plante l'ozier fur la fin deNovembre, qui eft auffi le temps de la coupe.

Il faut garantir les oziers plus qu'aucun autre plant, du dégât des beftiaux ; parce qu'ils s'élevent en menus fions fort tendres, dont le bétail eft friand.

On les laboure ordinairement deux fois par an ; vers la mi-May, quand les

herbes commencent à y abonder, & ſur la fin de Novembre environ quinzaine après qu'on en a fait la dépouille. Dans les bonnes terres on ne les laboure qu'au mois de May pour détruire les mauvaiſes herbes; il y a même des fonds ſi heureux, qu'il ne les faut labourer que tous les trois ans, parce que les oziers y viendroient trop fors & trop gros, ce qui n'eſt pas ce qu'on cherche dans ces plants, parce qu'alors ils ne ſont bons qu'à faire des vanneries groſſieres, ou du feu, ceux qui ſont délicats & forts produiſent davantage & ſe vendent plus cher.

Les ozéraies, comme tous les autres plants, ſe dégarniſſent à la longue, & il faut les repeupler par le provignement des oziers voiſins des places dégarnies. On choiſit les ſouches les plus belles, & on en prend les brins les plus gros, les plus vifs & les plus unis; on les épluche, on les ébranche, & ſans les ſéparer de leur mere ſouche, on les plie bien doucement en dos de chat, & on les couche chacun dans une foſſe longue & profonde d'un pied & demi, en les tenant ſous le pied pendant qu'on les comble de terre bien meuble, qu'on foule enſuite pour mieux y lier le provin, & on en coupe le bout à environ un demi-pied au-deſſus de terre.

On tond les oziers tous les ans. Plus ils ſont mûrs, mieux ils valent; il faut toujours attendre que la feuille en ſoit tombée, ce qui arrive d'ordinaire vers la Touſſaint; ceux qu'on coupe avant leur maturité, encore chargez de feuilles, ne ſont point de garde, ils noirciſſent & ſe rident dès avant le printemps. L'oſier ſe coupe à fleur de terre, & tout près du tronc.

Il y a des gens qui en coupant leur ozeraie, ne coupent que le tour de chache cepée, & y laiſſent le maître brin juſqu'à cinq ou ſix ans: c'eſt la durée de cette plante, & paſſé cet âge, le brin ſe ſeche & s'endurcit.

En coupant les oziers, on en fait des bottes qu'on met fraîchement à la cave ou au ſellier; ou bien on les entaſſe à l'air, juſqu'à ce qu'on les veuille delire. Il faut les arroſer par tout, quand il fait ſec.

Elire, ou comme on dit, *délire* les oziers, c'eſt les trier; on met à part ceux qui ſont gros, parce que pour l'être trop, ils ne ſont point propres à être fendus; on ne peut qu'en faire du plant, ou les vendre aux Vanniers, ou en ployons pour les Couvreurs & pour les Tonneliers. On ébranche & on épluche les autres oziers, & on les ſépare en trois rangs, ſuivant leurs grandeur & groſſeur: au premier rang ſont les ſions les plus longs & les plus gros, ils ſervent entre autres à lier des cercles; ceux de trois à quatre pieds de long, compoſent le ſecond rang, ils ſervent à lier des gros treillages & à d'autres ouvrages, on les eſtime ſelon qu'ils ſont minces: on fait le troiſiéme rang des petits brins qui n'ont pas plus de deux pieds & demi de long; & on met au rebut ceux qui n'ont pas un pied & demi.

Vos oziers étant triez & épluchez, on les lie par poignées pour ne les point mêler, & on les fend à loiſir. Pour cela on prend le ſion d'ozier par le petit bout; on le caſſe entre les doigts, ou bien avec un coûteau. On l'ouvre en deux ou trois, juſqu'à ce que la moëlle de l'ozier paroiſſe, & que le corps du brin ſoit aſſez fort, pour qu'on puiſſe y introduire le *Fendoir*: c'eſt une eſpece de navette de Tiſſerand, ou plutôt un morceau de bois fait en forme de coin rond à trois faces creuſées, qui ſe terminent en pointe, comme la lame d'une épée à trois quarres: on s'en ſert pour fendre l'ozier juſqu'au bout, en

le

le conduifant de la main droite dans le brin qu'on tient de la main gauche, & qui fe plie & fe recoquille à mefure qu'on avance.

Tous ces petits ouvrages fe font l'hyver aux veillées, ou quand vos gens n'ont rien de mieux à faire: on fend les plus gros brins en deux ou trois, & on les met en mole.

On peut laiffer les oziers expofez à la neige & à la pluie pendant tout l'hyver, jufqu'à ce que les halles du printemps viennent: car l'ozier n'aime pas moins l'humidité quand il eft cueilli, que quand il eft fur pied. Quand on en a trié & fendu les fions, on laiffe à la même expofition les moyens & les petits; mais on porte les gros au grenier pour les conferver. Les gerbes d'ozier & de ployon doivent être chacune de quatre pieds de lien; & il eft défendu de mettre dans les molles de l'ozier *heudry*; c'eft-à-dire, gâté & à demi pourri pour avoir été froiffé ou trop preffé.

Du Peuplier & du Tremble.

Le Peuplier, *Populus*, vient fort haut; il a la tige droite, unie, belle & blanchâtre; le bois blanc, leger & tendre: fes feuilles (que l'on dit qui tournent à tous les folftices) font larges, gluantes, & d'un verd liffé.

Nous en comptons de deux fortes, le Peuplier *Blanc*, qui eft le peuplier *ordinaire*, & le peuplier *Noir* qui eft le *Tremble*.

Le peuplier *Blanc* a le tronc gros, l'écorce liffe & blanche, les feuilles comme la vigne, mais blanches en-deffous & mouffuës. Il ne porte point de fruit, quoiqu'il jette en Mars & Avril des fleurs dont on cueille les boutons pour en faire l'onguent *Populeum*: de même les yeux du peuplier blanc qui paroiffent quand les feuilles commencent à germer, étant pilez & oints avec du miel fervent à la foibleffe de la vûë.

Le *Tremble* vient plus haut & plus droit; il a l'écorce de couleur cendrée & épaiffe, les feuilles comme le liere, vertes, petites & non dentelées, quoiqu'un peu pointuës; elles font attachées à une longue queuë mince & fort tendre, ce qui fait qu'elles *tremblent* toujours, même fans vent, d'où vient à cet arbre le nom de *Tremble*: fon fruit vient en grappe & par perles, qui s'évanouiffent & fe perdent dans l'air quand elles font mûres: il donne auffi de la réfine, & les yeux de ce peuplier qui paroiffent quand fes feuilles commencent à germer, font odoriferans & vifqueux. On en voit beaucoup dans les forêts. Le peuplier noir a des racines qui pivotent plus, & traînaffent moins que le blanc.

Il y a une troifiéme efpece de peuplier ou tremble qu'on appelle peuplier *Lybique*, qui a l'écorce noire, le tronc plus court que les autres, les feuilles plus rondes & plus minces, taillées à coins, & légerement dentelées, tremblantes auffi, & du refte femblables au peuplier blanc: il en croît beaucoup en Bohême & en Allemagne. Les Italiens l'appellent Peuplier de montagne. Il fleurit auffi en Mars & Avril: mais fon bois eft moins ferme & moins fort que celui des autres peupliers.

Chaque forte de peuplier fe divife en mâle & en femelle. Le peuplier mâle ne porte que des chatons à plufieurs feuilles chargées de quelques fommets remplis de pouffiere: le peuplier femelle ne porte que des fruits, qui font des capfules membraneufes & oblongues qui de la pointe à la bafe s'ou-

vrent en deux parties recourbées & recoquillées; la cavité de ces capsules est remplie de quelques semences dont chacune est chargée d'une aigrette.

Il y a même des curieux qui prétendent que les trembles sont differens des peupliers; & ils disent que les trois sortes de trembles, le blanc, le noir & le lybique, ont tous la feuille tremblante, l'écorce plus noirâtre & aiment le terrain ferme : au lieu que les peupliers, soit blancs ou noirs, aiment l'eau & ont tous deux l'écorce plus lisse & plus blanchâtre.

Quoiqu'il en soit, tous les peupliers & trembles, sont beaux, viennent aisément, & jettent bien du bois qui est d'assez bon débit. C'est pourquoi on en fait des allées, même des tremblayes entieres qu'on éleve à haute tige, ou qu'on tient basses si on veut, comme les aulnes, & qu'on renouvelle & multiplie aisément; parce que le tremble & tous les peupliers viennent de boutures, de marcottes, & donnent quantité de rejettons au pied d'autant que leurs racines trassent au loin à fleur de terre.

Pour avoir un arbre qui forme en peu de temps une belle & forte tige & une grosse tête, on n'a qu'à prendre au haut de quelque peuplier, des boutures ou petites branches des plus unies, longues de trois à quatre pieds, les aiguiser par le bas, & les planter sur le bord d'une riviere, d'un étang, ou dans quelque terrain marécageux : car le peuplier ne profiteroit gueres dans une terre qui ne feroit pas bien humide, à peu-près comme le saule; & il y croîtra bien vîte, pour peu qu'il y ait de bonne terre, pourvû qu'on ne lui coupe pas la tige.

On ne doit planter qu'avec prudence des peupliers dans les prairies, parce que les racines qui peuplent beaucoup, & le grand branchage de ces arbres font languir l'herbe : elle ne sera point étouffée, si on les plante au couchant du pré; & leurs racines n'en tireront point la substance, si on les en sépare en les plantant au-delà d'un ruisseau, ou en faisant un fossé profond entre le plant & la prairie.

Les peupliers & trembles produisent comme l'orme beaucoup de branchages qu'on coupe tous les quatre à cinq ans, pour en faire des fagots : & les troncs de ces arbres aquatiques sont de bonne vente au bout de trente ans; voyez ci-après au Chapitre de la Marchandise de Bois. Ils aiment à être plantez avec de longues racines à fleur de terre.

La tonte des saules, marsaux, aulnes, peupliers & autres branchages de cette espece, appartient au Fermier, à moins que le Propriétaire ne se la soit réservée par le Bail; parce que ce sont des fruits reglez.

Arbres Amphibies.

J'appelle ainsi certains arbres qui, quoiqu'ils aiment mieux la terre ou l'eau, s'accommodent cependant bien de l'une & de l'autre. Tels sont le plâne, le bouleau, le fresne, l'orme, l'érable & le tilleul, qui quoique plants terrestres, réüssissent dans les terres humides, pourvû qu'elles ne le soient pas trop : de même que parmi les plants aquatiques, le peuplier, sur-tout le tremble, viennent bien en pleine terre quand elle n'est pas tout-à-fait sans fraicheur. Ainsi il n'y a gueres de Maison de campagne où l'on ne puisse avoir de toutes sortes de plants : c'est un plaisir & un profit de le faire, d'autant plutôt qu'on essaye par-là de tout ce qui peut être propre à ses fonds. Le

Noisettier; le *Marsault*, la *Viorne* & l'*Agnus - Castus*, arbrisseaux dont nous parlerons au Chapitre suivant, sont aussi des plants amphibies; ainsi que l'obier qui est une espece de sureau aquatique.

CHAPITRE V.

Des Arbrisseaux Champêtres.

J'Ai parlé des noisettiers, pruneliers, merisiers, osiers & charmille : je renvoye au Jardinage les groseliers, rosiers, framboisiers, lilacs & autres qu'on a coûtume d'y voir : restent ceux qui sont plus ou moins communs dans les campagnes suivant les differens climats.

Du Baguenaudier.

Le Baguenaudier, *Colutea* ou *Staphilodendron*, est un petit arbre qui a la feuille du sennegré, & qui les trois premieres années, n'a qu'une tige; mais la quatriéme, il produit des branches & devient arbre. Il a deux écorces, l'une cendrée & quelquefois lavée de pourpre, & l'autre verte : ses feuilles sont rangées par paires sur une côte terminée par une seule feuille; elles sont petites, un peu ovales, charnuës, molles, lisses & vertes en-dessus, plus pâles & un peu peluës en-dessous, améres au goût : il fleurit en May & sa fleur est jaune & légumineuse : le fruit qui lui succede sont des vessies vertes, quelquefois roussâtres, transparentes, faites en maniere de nacelle, qui renferment des petites semences brunes, taillées en rein : & ce sont les baguenaudes, elles meurissent sur la fin d'Août.

Le baguenaudier est joli quand il est bien fleuri : son fruit sert beaucoup pour engraisser les brebis & leur faire avoir bien du lait; il est bon aussi pour les volailles, chevres & vaches; les mouches-à-miel en aiment la fleur : on donne des baguenaudes en gousse aux enfans, pour qu'ils s'amusent à *Baguenauder*, c'est-à-dire, à faire claquer les baguenaudes, en les faisant crever entre leurs mains, parce qu'elles sont creuses.

Ce petit arbre demande un terrain gras & un païs un peu chaud : il se multiplie de marcotte ou de semence, qu'on met en bonne terre au commencement de Juin, après qu'on l'a laissé tremper dans l'eau pendant plusieurs jours, jusqu'à ce qu'elle ait commencé à germer. Il n'y a point à y toucher avant sa quatriéme année. On le cultive comme l'if.

Il y a une autre sorte de baguenaudier, qu'on appelle autrement l'*Arbre de Raisin*, qui croît dans les forêts & buissons. Il est petit, a le bois très-frêle, les feuilles comme le sureau, mais blanches, dentelées & rangées en grappe comme le fruit qui vient dans de petites gousses roussâtres, assez semblables aux pois chiches, quoique plus gros. Il y a au-dedans un noïau tirant sur le verd, qui est doux à manger & qu'on appelle pistache sauvage, mais il excite à vomir. Il fleurit en May, ses noisettes sont mûres en Septembre, & elles ont les mêmes vertus que les pistaches. Cet arbrisseau est le vrai *Staphilodendron* : il est épais & a la moëlle blanche : on l'appelle encore *Nez-coupé*, parce que le noyau ressemble effectivement à un nez cou-

pé ; il y en a une forte plus petite, qui a la feuille divifée en trois.

Du Caprier.

Le Caprier, *Capparis*, qui produit les capres ou capes, n'eft qu'une plante branchuë & épineufe qui rampe par terre & s'éparpille en rond : il a des épines comme la ronce, recourbées en hameçon : fes feuilles font rondes & femblables à celles du cognier ; fon fruit eft comme une petite olive ; quand il s'ouvre il produit une fleur blanche ou grideline, à quatre feuilles difpofées en rofe ; & cette fleur étant tombée laiffe une petite boule femblable à un gland, au-dedans de laquelle il y a de petits grains rouges & femblables à ceux des grenades : il fleurit en Eté & produit beaucoup de racines, grandes & dures comme du bois.

On confit la tige & le fruit du caprier pour les fervir en falade & en affaifonnemens. Ce n'eft ordinairement que les boutons de la fleur qu'on cueille : on les laiffe flêtrir à l'ombre, puis on les jette dans du vinaigre qu'on change deux fois, pour qu'elles en foient mieux pénetrées ; à la troifiéme fois qu'on les met dans du nouveau vinaigre, on ajoûte du fel pour les conferver & amortir l'âcreté du vinaigre. On mange auffi des capres cruës, mais peu. Il y en a de groffes & de petites : les groffes ont plus de chair & de fuc ; mais les petites font plus appétiffantes, parce qu'elles prennent mieux le vinaigre.

Les capres font aperitives, levent les obftructions, font venir les mois aux femmes & provoquent l'appetit. L'écorce du caprier & celle de fa racine ont les mêmes vertus medicinales.

Le caprier vient fans culture dans les païs chauds : il aime les lieux fecs, pierreux, fabloneux & bien expofez. Il n'y a qu'à l'y femer de graine au printemps ou en automne, il viendra fans grande façon : mais il faut l'enfermer par de bons foffez & l'éloigner de tous les grains ou plants qu'on voudra conferver, parce que fes racines s'étendent & peuplent beaucoup, & elles ont un certain fuc revêche qui empoifonne toutes les productions voifines.

On cultive le caprier en Provence, principalement vers Toulon ; on le provigne comme la vigne. En deçà on le féme au printemps en lieu fec & chaud, & on le préferve des froids : encore porte-t-il rarement du fruit.

De l'Amelanchier.

L'Amelanchier eft un arbriffeau, efpece de neflier, très-commun en Provence & aux pieds des montagnes de Savoie & de Geneve : il s'en trouve auffi dans les rochers de la Forêt de Fontainebleau.

Il part de fa racine plufieurs jets branchus, menus ordinairement comme le petit doigt, couverts d'une écorce brune & liffe. Ses feuilles font alternes, feches, arrondies, d'un pouce ou environ de diamétre, crenelées fur leur bord, d'un verd blanchâtre par-deffous & foûtenuës par des queuës minces, purpurines ou brunes, longues d'un pouce. Ses fleurs naiffent des œilletons des branches, par bouquets compofez de huit ou dix pedicules, qui foûtiennent chacun une fleur blanche à cinq petales affez grandes. Le calice qui foûtient la fleur eft découppé fur les bords en cinq quartiers : il devient un fruit rond, gros comme un pois & eft couronné par les découpures du

calice. Ce fruit qu'on appelle *Amelanche*, eſt d'abord violet, & enſuite noir; pour lors il eſt doux & agréable : ſes ſemences reſſemblent aſſez aux pepins des pommes.

Du Houx.

Le Houx, *Aquifolium*, eſt une eſpece de buiſſon toujours verd qui ſouffre la tonte. Il a le bois dur & péſant, les branches flexibles & les feuilles luiſantes, fermes & environnées de bons piquants. On en fait des houſſines, des manches de foüets & de mail, &c. Les païſans font de la glu avec l'écorce du houx pilée.

Cet arbriſſeau aime l'air frais, la terre legere & les païs froids : il vient bien à l'ombre. Il porte, comme le cedre, un petit fruit rond & rouge, qui meurit en Septembre & dont le noyau eſt blanc, gros pour la petiteſſe du fruit, & aſſez agréable à manger.

Du Boüis.

Le Boüis, *Buxus*, eſt auſſi une plante arborée toujours verte qu'on tond comme on veut. Il fleurit en Fevrier & Mars ; ſa fleur même eſt verte & ſon fruit roux.

Le grand boüis ſert à faire des paliſſades, des allées, des labirinthes & des haies ; le petit boüis ſe met en bordure de parterre qu'on tond tous les ans. Le bois de boüis eſt jaune, dur & reçoit un beau poli ; il eſt fort recherché par les Tourneurs, Boiſſeliers, Graveurs, Sculpteurs & autres : on en fait des peignes, des boules de mail, des toupies, des manches, des planches à graver & quantité de petits ouvrages : c'eſt pourquoi on l'appelle le gayac de France. Il y a gens qui font commerce de plants de boüis. Il y en a de deux ſortes : le boüis ordinaire, & le boüis nain, qu'on appelle Boüis d'Artois, qui ne differe de l'autre que parce qu'il eſt nain, & a la feuille plus petite ; il y en a une eſpece panachée.

Ils viennent ſans culture dans toutes ſortes de terres & d'expoſitions ; montagnes ou vallées, lieux chauds ou humides, froids, arides ou venteux : ils aiment mieux l'ombre que le ſoleil. On les éleve de ſemence, de plants enracinez & de boutures.

1°. On en ſeme la graine au mois d'Octobre ou de Novembre, dans une terre telle quelle, pourvû qu'elle ſoit labourée & à l'ombre ; & on y repand la ſemence à plein champ, ou ſeulement par rayes : on éclaircit le plant quand il eſt levé, on l'arroſe un peu pendant le premier Eté, & on le tranſplante quand il eſt aſſez fort : on en fait des batardieres entieres quand on en peut avoir le débit.

2°. On en fait auſſi des pépinieres de plants enracinez : car le boüis pullule ſi fort, qu'un brin en donne dix en trois ou quatre ans. Les Jardiniers qui vendent du boüis en botte, pour tracer des parterres, & qui les plantent en raïons ouverts, les arrachent par touffes, en ſéparent les brins & en font autant de pieds, qui croiſſent & multiplient bien vîte.

3°. Pour avoir des boüis de boutures, il n'y a qu'à couper des brins de vieux pied, leur tondre le bout d'enbas, les mettre en penchant dans des rigoles de terre expoſées à l'ombre & labourées, qu'on preſſe avec le pied &

qu'on arrose sur le champ, car il faut de la fraicheur à ce plant pour reprendre & pour croître : la voye de la bouture est la moins sûre.

Pour avoir des Boüis à haute tige, tels qu'on en voit dans les bois, qui sont d'un bien meilleur débit, & qui ne doivent pourtant leur riche taille qu'aux soins de la nature ; il n'y a qu'à prendre des boüis *ordinaires* élevez en pépiniere jusqu'à quatre ou cinq ans, qu'on aura eu soin de bien élaguer ; les transplanter dans un terrain humide, où vous ouvrirez des fosses larges de trois pieds & profonds de deux ; vous y mettrez vos plants en automne à quatre pieds les uns des autres ; & quelque confuses que soient leurs racines, pourvû que vous émondiez les troncs & que vous les arrosiez dans les grandes chaleurs s'ils y sont exposez, vout aurez aisément des boüis de haute tige : ils ne croissent pourtant pas vîte.

De l'Aubour & de l'Obier.

L'Aubour, *Laburnum*, est un petit arbre agreste, fort commun dans les Alpes, qui a le bois dur, blanc, & qui sert communément à faire des perches & des palis de clôture : j'en parlerai au second Tome, ainsi que de l'Obier, *Opulus*, arbrisseau champêtre qui approche du sureau.

Du Genévrier.

Le petit genevrier est commun & n'est qu'un arbrisseau : le grand est un petit arbre. L'un & l'autre est toujours verd, épineux, a les feuilles minces, dures, petites & piquantes, le bois odorant, & porte des bayes grosses comme des petits pois, rondes, vertes d'abord, puis noires & odoriferantes quand elles sont meures : elles sont deux ans sur l'arbre.

Le bois de genévrier sent bon & dure très-long-temps sans se corrompre ; on en brûle, ainsi que de sa graine, pour dissiper le mauvais air ; il faut le cueillir au mois de Septembre & le faire secher au soleil. Les Bayes en sont bonnes à manger, stomacales & saines : on en fait aussi une boisson & du ratafia. Le genévrier, sur-tout le grand, produit une gomme semblable au mastic : elle est blanche quand on la cueille, & elle devient rousse avec le tems ; on l'appelle Vernis ou Sandaraque des Arabes, comme nous le dirons plus loin.

Le Genévrier, *Juniperus*, aime les terres pierreuses & les montagnes, où on dit que plus il est exposé aux vents & au froid, mieux il vient.

Il y a une espece de genévrier sauvage qui croît en Languedoc, & que l'on nomme Cade ; d'où on tire l'huile de Cade que les Marêchaux employent aux maladies des chevaux.

Du Garou ou Thimelée.

Le Garou, *Thimelæa*, est un petit arbrisseau dont le tronc est souvent gros comme le pouce, divisé en plusieurs branches garnies en tout temps de feuilles vertes semblables à celles du lin, mais plus grandes, plus larges & visqueuses. Ses fleurs sont blanches & découpées en croix : il leur succede un fruit verd & enfin rouge, gros à peu-près comme celui du mirte, qui purge violemment & qui est d'une âcreté corrosive, ainsi que ses feuilles

& fes racines qui ont pourtant un goût doux au commencement. Les perdrix & plufieurs autres oifeaux font friands du fruit de cet arbufte, dont il y a plufieurs efpeces. On ne prend la peine de les femer ou planter que pour garnir des bofquets.

De l'Epine-vinette.

L'Epine-vinette, *Crefpinus* ou *Berberis*, *Dumetorum*, eft un arbriffeau qui a, depuis le pied jufqu'au faîte, des épines longues, menuës, blanchâtres & aifées à rompre : elles fortent trois à trois d'un même lieu ; l'écorce en eft blanche, polie & mince, & le bois jaune, frêle & fpongieux : il a les feuilles du grenadier, mais plus longues, plus déliées & environnées de petites pointes ; force racines, jaunes, rampantes & prefque à fleur de terre ; il pouffe du pied plufieurs furgeons comme le coudrier ; & au mois de May il jette une fleur jaune, odorante & faite en grappe comme fon fruit, qui eft longuet, rouge quand il eft mûr, & femblable aux pepins de grenade, mais ceux-ci font plus longs, ont un goût âcre & enferment de petits noyaux. En bien des endroits on l'appelle la *noble-Epine*, à caufe de la reffemblance de fes feuilles & de fes grappes & fruits avec ceux du grenadier. Il y en a une efpece qui n'a point de pepins.

On mange les épines-vinettes quand elles font tendres, bien mûres & fort rouges ; elles font aigrettes, rafraichiffantes, agréables & faines : on en confit auffi, on en fait du cotignat, & elles fervent encore plus en medecine qu'en alimens. Mais le grand profit de ces petits arbres, c'eft qu'ils jettent beaucoup, & font de très-bons fujets pour greffer prefque toutes fortes d'arbres fruitiers ; en quoi l'épine-vinette eft un très-bon plant à la campagne. D'autant plus qu'il fert encore à teindre en jaune & à donner du luftre aux cuirs corroyez.

Cet arbriffeau eft fort commun ; il en vient par-tout au bord des bois & dans les hayes. Il aime la fraicheur & un peu de bonne terre : on le greffe fur l'épine-blanche ; ou bien il n'y a qu'à en arracher des rejettons, qu'on plantera chez foi, pour en multiplier l'efpece, & avoir toujours de quoy greffer.

Du Marfault.

Le Marfault eft un arbriffeau aquatique & fauvage, qui eft une efpece de faux qu'on appelle communément Saule de bois ; parce qu'il vient dans les bois taillis auffi-bien que dans les vallées. Il monte affez haut, pouffe vîte & jette beaucoup : il a le bois blanc, la feuille ronde & d'un verd clair. Il fe plaît dans les fonds humides ; il croît fouvent plus haut que le faule ; & quand il fe trouve au bas de quelque colline, au nord fur l'orée de quelque bois, on coupe ordinairement les cepées de marfaux une fois plutôt que le taillis. Il fert à faire des cercles, échalas & perches ; on tire pour cet effet les plus beaux jets des cepées de marfaux ; & le refte fert en fagotage, à quoi les tronçons de marfaux fervent de parement. Le marfault fe multiplie de marcottes & de rejettons : mais il ne reprend point de boutures, & fon bois eft fec & caffant, en quoi il eft different du faule.

De la Viorne.

La Viorne, *Viburnum*, eft un arbriffeau très-fléxible, qui croît dans les

hayes & dans les buiſſons : ſes rameaux ſont gros comme le doigt, & longs de deux coudées ; ſes feuilles blanches, ſemblables à celles de l'orme, mais plus veluës, dentelées, & venans des deux côtez de la branche par nœuds & intervales ; ſa fleur eſt blanche & faite en bouquet, d'où pendent certains grains applatis comme des lentilles, qui ſont verds au commencement, puis rouges & enfin noirs : & ſes racines ſont à fleur de terre.

Uſages. Les branches de la viorne ſont ſi ſouples, qu'on s'en ſert à faire des hares ou liens de fagots, cotrets, falourdes & trains de bois ; & des paniers, berceaux & autres petits ouvrages. De ſes branches, quand elles ſont pourries, cuites & broyées, on en fait de la glû à prendre des oiſeaux : & ſes grains qui ſont d'abord verds, puis rouges & enfin noirs, étant ſechez & mis en poudre avant qu'ils ſoient mûrs, gueriſſent de la diarrhée. Les feuilles de viorne noirciſſent les cheveux & les empêchent de tomber.

La viorne aime les lieux pierreux & frais : elle eſt rampante & on en peut garnir des paliſſades & des murs.

De l'Agnus-Caſtus.

Cet arbriſſeau eſt celebre, parce qu'on lui attribuë la vertu d'éteindre les mouvemens de la chair ; on en cultive pour cet effet ches les Moines ; je l'y laiſſe, parce qu'il ne ſert à rien dans notre Maiſon Ruſtique : je dirai ſeulement qu'il naît ſur les bords des torrens, & qu'il aime les lieux aquatiques, parce que c'eſt une eſpece de ſaule ou d'oſier : car il y en a de deux ſortes : le grand, qu'on appelle le blanc, croît preſque comme le ſaule ; ſes feuilles ſont comme celles de l'olivier, mais plus tendres ; & ſes fleurs, qu'il produit en Juillet & Août, blanches-rouges : le petit ou le noir a les rameaux plus épais, longs & fort difficiles à rompre, les feuilles ſont blanches, cotonnées & ſimplement purpurines, & il ne croît que comme l'oſier.

Autres Arbriſſeaux de Hayes & Buiſſons.

L'Aubépine, *Alba ſpina*, qu'on appelle autrement *épine blanche*, & anciennement *Aubépin*, eſt l'épine aiguë : connuë de tout le monde par les fleurs blanches & odorantes qu'elle porte au commencement de May ; & c'eſt le meilleur plant pour bien fermer un champ, parce qu'il jette beaucoup de bois & d'épines qui garniſſent, ſans trop s'étendre comme font l'épine noire & les ronces, & il dure long-temps : il ſert auſſi de ſujet pour greffer pluſieurs arbres à fruits, comme neffliers, azeroliers, épine-vinette & cornoüillier ; on y peut même greffer la plûpart des fruits à noyau, il attire le roſſignol. On trouve des pieds qui ont la fleur double : on en fait des hayes entieres qui ſont agréables à la vûë & sûres.

L'épine blanche, outre les utilitez rapportées ci-deſſus, donne encore un grand nombre de petits grains qui ſont rouges étant mûrs, aigrelets & bons à manger & à confire après les premieres gelées : ces mêmes grains ſervent l'hyver à nourrir les grives, les merles & même les cocqs-d'Inde. Les vieilles ſouches d'épine blanche font foi, quand il n'y a point d'autres bornes ; & en ce cas elles ſervent de regles, pour redreſſer & alligner les hayes où elles ſe trouvent.

Les épines noires au contraire ne ſervent à rien qu'à pulluler & infecter les environs

environs par leurs racines qui trainassent & jettent beaucoup en peu de tems. Elles rapportent pourtant une espece de prunelles bâtardes, dont la plûpart sont à peu-près comme la prune de saint Julien, d'autres sont plus grosses & d'autres beaucoup plus petites : ces trois sortes de prunelles bâtardes ne meurissent à l'arbre qu'après les gelées; & alors les pauvres gens les mangent, ou ils en font une espece de prunée ou raisiné. On en fait aussi une boisson, comme nous le dirons ailleurs au sujet des prunelles. Dans la Basse-Picardie ils appellent les plus gros de ces fruits, des *Crêques*; & l'arbre qui les porte, *Crêquier*; d'où vient le *Crêquier* de la Maison de *Crequy*.

Il y a aussi des *Epines jaunes* qui sont des especes de chardons, dont je parlerai au Jardinage.

Le *Noir-prun*, Nerprun ou *Bourg-épine* (*Rhamnus*) a le tronc gros souvent comme la jambe, le bois jaunâtre; l'écorce blanche & unie; les branches hautes de cinq coudées, épineuses & droites comme l'épine-vinette; les feuilles longues, olivâtres, grassettes, molles & un peu rouges : son fruit est rouge & vient en bourse; il est à noyau & gros comme le genièvre; & c'est de ses grains qu'on fait le *Verd-de-vessie* & la *Graine d'Avignon*, qui sert aux Enlumineurs pour faire le jaune, le bleu & le verd, principalement sur les cartes à joüer. Les Teinturiers se servent aussi de bayes de nerprun : le verd-de-vessie, qui se garde dans des vessies de porc ou de bœuf sechées à la cheminée, se fait de ces bayes bien mûres détrempées dans de l'eau où on a dissout de l'alun; & si on les détrempe dans l'eau simple avant leur maturité, il s'en fait une couleur jaune : on en fait encore un sirop purgatif. On trouve sur le noirprun des anneaux dont les païsans se servent quand les manches de leurs coûteaux se rompent ou se fendent : & c'est à l'imitation de ces viroles naturelles, *Viriæ celticæ*, qu'on en a fait de fer & d'autre métail.

Quoiqu'on dise communément, comme je viens de le faire, que le noirprun fournit la graine d'Avignon; cependant les habiles gens assurent qu'elle vient d'un autre arbrisseau tout different, qui est le *Lycium* & le *Pyxacantha* des Anciens; il est commun dans le Dauphiné, la Provence & le Languedoc : il se plaît dans les lieux âpres & pierreux; ses branches sont parsemées d'épines, longues de deux ou trois pieds; son écorce est noirâtre; sa feuille petite, épaisse, semblable à celle du boüis, mais arrangées comme celle du mirthe : sa graine d'un verd tirant sur le jaune est de la grosseur d'un grain de froment, d'un goût astringent & amer, & ses racines sont jaunes & ligneuses. Quelques-uns l'appellent boüis épineux. Il y a plusieurs autres sortes de Rhamnus.

Le *Fuzain* ou *Fusier*, en latin *Fusarus* ou *Enonimus*, a la figure du grenadier, la feuille de même, mais un peu plus large & le bois pâle & leger : il commence à pousser au mois de Septembre & il fleurit en Avril; sa fleur approche des violettes blanches, mais elle est d'une odeur desagréable & mal-saine; son fruit que le vulgaire appelle *Bonnets-de-Prêtre*, est rouge & partagé en quatre, il meurit en Septembre & renferme sa graine : on tient qu'il purge par haut & par bas, qu'il est mortel aux bestiaux sur-tout aux chevres; & que la poudre ou décoction de ses grains, quand on s'en lave la tête, rend les cheveux blonds, ôte la crasse & fait mourir les poux.

On fait des lardoirs de fuzain pour larder les grosses viandes; on en fait aussi des fuseaux, des aiguilles pour faire des filets, & du charbon qui sert pour dessiner ou pour faire des remarques sur des livres sans les gâter, parce qu'il s'efface aisément; les écoliers le font en mettant des branches de fuzain dans des canons de pistolets rougis au feu.

Le *Puine* que les Ordonnances mettent au nombre des neuf especes de mort-bois, est un arbrisseau de haye qui garnit beaucoup, parce qu'il donne quantité de branches souples & minces avec bien de petites feuilles; mais il n'est pas de deffense, à moins qu'on ne le mêle avec de l'épine blanche. Il porte des bayes noires qui ne sont bonnes qu'à faire de l'ancre: son bois est pliant & sert à faire des cages.

Le *Sureau*, *Sûr* ou *Suin* (*Sambucus*) est trop connu pour que je le décrive. Le vinaigre où l'on a infusé des fleurs de sureau seches, est agréable, stomacal & sain, les abeilles aiment fort ces fleurs: les enfans font des sarbacanes ou canonieres des branches de sureau dont ils ont ôté la moëlle, on en fait aussi des échalas, mais ils ne durent gueres. Pour avoir de beaux sureaux, on en ôte toutes les branches menuës, chiffonnes ou superfluës; & pour qu'ils se garnissent du pied, après l'avoir planté de boutures fichées en terre ombragez à deux pieds & demi l'un de l'autre, on ne laisse aux jets montans que deux ou trois doigts de hauteur pendant les trois premieres années.

Le *Genet* sauvage, *Genista* ou *Spartum*, jette quantité de verges qui n'ont point ou qui ont peu de feuilles; il y en a une espece épineuse: ces verges sont bonnes à lier la vigne, à palisser les arbres & à faire des balais. Il donne en Juin une fleur semblable à celle du violier jaune, qui purge beaucoup aussi-bien que la graine qui ressemble aux lentilles & vient dans des gousses. Le genet aime les collines & les bois: on ne le trouve gueres que dans les jeunes tailles, parce que la futaye l'étouffe. Les Ventiers & les Fermiers des bois taillis en font des fagots separez qu'ils vendent aux Boulangers, pour chauffer le four; parce que le genet chauffe bien & fait bonne cendre.

Dans les lieux où il est bien commun, les laboureurs & païsans vont dans les jeunes tailles aux mois de Juin & de Juillet couper les petites branches de genet avec les gousses & le grain qui y tiennent; on les fait secher au soleil & on en fait des bottes & des amas, qu'on donne à manger l'hyver aux moutons & aux autres bestiaux: chacun en fait sa provision l'Eté pour l'hyver.

Le genet sert encore aux païsans à couvrir des étables & des palliers, à brûler & à chauffer le four, à faire des nattes & à garnir des sacs de charbon. Le genet d'Espagne & le genet blanc se cultivent dans les Jardins.

Le *Jonc-marin* est encore une espece de genet épineux, j'en ai parlé cy-dessus de même que du *Citise*.

La *Geneste* ou *Genestrole*, qu'on appelle autrement le genet des Teinturiers, *Genestella*, ne differe du genet ci-dessus, qu'en ce qu'elle a des feuilles & point d'épines. Elle donne dès le mois de May des fleurs jaunes qui sont en croissant comme les gousses de pois: ses feuilles ne sont jamais par trois comme celles du genet quand il en porte; & elles sont plus minces, ainsi que ses verges, ses fleurs & ses gousses. Elles servent à teindre en

jaune. Au surplus la genefte sert aux mêmes usages que le genet. Les Anciens faisoient une espece de lin avec l'écorce de la geneftrole.

Le *Troesne* (*Ligustrum*) a le bois blanc & uni, les feuilles semblables à celles de l'olivier, mais plus larges, plus tendres & plus vertes : il donne entre le printemps & l'Eté une fleur blanche & de bonne odeur, qui se flétrit dès qu'elle est cueillie : ses fruits qui sont une grappe piramidale de grains noirs qui meurissent en Septembre & qui sont pleins d'une humeur rougeâtre, servent de nourriture l'hyver aux merles & aux grives : bûës dans du vin elles chassent les vents; & la décoction de la plante guérit la galle & nettoïe la peau. Le bois de troesne s'employe en charbon pour la poudre à canon. Cet arbrisseau entroit autrefois dans les jardins, où on en faisoit des boulles & des palissades. Il se multiplie de graine & de marcotte.

L'*Eglantier* ou *Rosier-sauvage*, est un arbrisseau épineux qui garnit bien une haye par ses piquans. Il produit des roses assez odorantes, mais simples qui ne durent gueres & qui tombent au moindre vent; on les nomme roses de Berger, roses de chien ou églantines. Le bouton qui leur succede & qu'on appelle communément *Grattecû*, grossit & meurit comme les autres fruits; on le ramasse en automne quand il est bien rouge, & on l'employe dans les ptisannes aperitives. On en fait aussi de la conserve : pour cela on l'ouvre, on en ôte le duvet & la graine, on l'arrose de vin blanc, on le laisse attendrir à la cave entre deux terrines; puis on le pile dans un mortier de marbre, on en passe la pulpe par un tamis & on la confit avec le double de son poids de sucre. C'est la conserve de Cynorrhodon, qui est bonne pour faire uriner, pour la pierre, la gravelle, les cours de ventre, les crachemens de sang & pour l'estomac.

Quand on veut faire de l'eau-de-rose pour les maladies des yeux, il vaut mieux qu'elle soit faite avec les roses de chien, ou même avec le pécule de roses, c'est-à-dire, avec le bouton qui reste après que la fleur est tombée. Pour faire cette eau, l'on pile les pécules de roses dans un mortier; on les humecte avec une forte décoction d'autres pécules de roses; on laisse le tout tremper vingt-quatre heures; puis on en fait distiller l'humidité en la maniere accoûtumée, comme nous l'expliquerons dans le second Tome, au Chapitre de l'Eau-de-vie. Cette eau est plus déterfive & plus astringente que l'eau de rose dont nous parlerons au même Chapitre.

Je renvoye le *Lierre* parmi les Simples. Je dirai seulement qu'il coule du grand lierre une résine qu'on appelle Gomme hederée, qui durcit à mesure qu'elle sort : elle est d'abord semblable à de la glu, d'une couleur rouge, d'une odeur forte, pénétrante & desagréable; en séchant elle devient friable & d'une couleur tannée : il faut la choisir seche, transparente & d'une odeur balsamique; mais prendre garde qu'on ne lui substituë la gomme Alouchi. Elle sert pour la guerison des plaies & pour faire tomber le poil. On en tire de Provence, de Languedoc & d'Italie. La meilleure vient des Indes.

La *Fougere* (*Felix*) plante si commune dans les bois, a beaucoup de sels : on la brûle pour en avoir des cendres, qui servent à faire du verre & du charbon.

La *Bruyere*(*Erica*) si commune dans les lieux secs & incultes, croît quelquefois à hauteur d'homme: elle a quantité de branches dont on fait des balais & des

broſſes ; & produit deux fois l'année, au printemps & en automne, un grand nombre de petites fleurs rougeâtres que les abeilles aiment : mais le miel n'en eſt pas bon. La décoction de bruyere eſt diurétique : on ſe ſert de l'huile de ſes fleurs pour les dartres du viſage ; & la fomentation de ces mêmes fleurs appaiſe la goûte. C'eſt dans les bruyeres qu'on trouve les cocqs ſauvages qui en portent le nom ; on les prend à la paſſée comme les becaſſes.

Au reſte je ne parlerai point davantage ni des roſiers ſauvages ni du buiſſon ardent qui entroit autrefois dans les jardins, ni de la bourdenne dont on fait de la poudre à tirer ; ni d'une infinité d'autres arbriſſeaux & arbuſtes dont les hayes & buiſſons ſont garnis. J'ay marqué tout ce qu'on peut tirer de bon des principaux ; les autres ne ſervent qu'à faire des bourées, pour clôre, pour chauffer le four ou pour faire de la chaux.

Il y a encore pluſieurs autres ſortes d'arbres & arbriſſeaux, comme fuſtet, lentiſque, ciſte & autres, que je renvoye au Traité du Jardinage, parce qu'ils ne ſont pas communs dans nos champs.

CHAPITRE VI.

Des Hayes, des Chemins, Frocs, Foſſez, Murs & autres Clôtures, Tour d'Echelle, Confins, Rideaux, Bornes, &c.

LA ſuite des plants ruſtiques nous amene naturellement au détail des articles des matieres rurales que ce titre annonce : ils ſont plus importans à l'économie des champs, qu'ils ne ſemblent l'être ; puiſque les deux grands points de cette économie ſont de mettre tout à profit, & de ſçavoir prévenir les pertes & les incidens.

Des Hayes.

Les hayes ſont néceſſaires pour clore nos héritages, pour les garantir du dégât des beſtiaux, des charrois, des paſſans, des voleurs & des curieux ; pour y tenir enfermé tout ce qu'on y met, pour donner de l'abri au plant, &c. Elles ſervent de bornes & contribuent toujours à la beauté du lieu, ſur-tout quand on a ſoin de les entretenir & de les tondre en ſaiſon ; elles valent alors des murailles entieres : on retire toujours quelque profit des plants ſauvages qui y ſont, ne fut-ce que par le fagotage & autres bois que fournit la tonte ou la coupe entiere des hayes. Car je parle ici des haies *vives*, & non des hayes *mortes* ou *ſeches*, que l'on fait de fagots liez enſemble ou autres bois ſecs, & que l'on appelle des *Echaliers* ; ils ſont fort communs dans le Berry ; mais ils ne ſont bons qu'à contenir quelques beſtiaux au plus, & ils ne rapportent rien, quoiqu'ils ſoient de grand entretien, puiſqu'il faut clôre de neuf tous les ans. C'eſt pourquoi on doit obliger ſes Fermiers à n'avoir que des hayes vives & à les bien entretenir : on leur permet ſeulement d'en couper le haut pour clore le bas qui ſe dégarnit toujours aſſez, à moins qu'on ne tonde la haye bien bas & qu'on ne la treſſe ou qu'on ne la regarniſſe de menuiſailles.

Les plants ordinaires de haies vives sont les épines blanches, les noires, les noisettiers, merisiers, pruneliers, pommiers & poiriers sauvages, le houx, l'épine-vinette, la charmille, le marsault, le boüis, le noirprun, le fuzain, le sureau, le puine & les autres arbrisseaux ou arbustes, dont j'ay parlé dans le Chapitre précedent.

Quand on plante des hayes, on peut y mêler de tous ces arbrisseaux pour la diversité: on en trouve assez dans les bois pour n'avoir pas la peine d'en élever de graine. Mais quand on fait des haies un peu épaisses, par exemple quand c'est pour clôre tout le contour d'un Domaine, il est bon d'y mêler du plant de haute tige, comme chênes, frênes, hêtres, châtaigniers & ormes, qu'on laissera croître en futaye pour servir au besoin.

L'épine blanche est le plant qu'on y employe le plus; on en fait des haies entieres, comme je l'ai déja dit. Pour cela on en arrache dans les bois & buissons des rejettons d'un doigt de grosseur, avec beaucoup de chevelu aux racines qu'on rafraichit; on les met dans une rigole à quatre doigts de distance l'un de l'autre; après les avoir butté, on les ravale trois doits au-dessus de terre: on les laisse croître jusqu'à deux ans sans y toucher, on a seulement soin d'en labourer le pied trois ou quatre fois par an, au mois de Mars de la troisiéme année, on les tond avec un petit croissant ou avec des ciseaux de jardinier, à deux doigts près du vieux bois, pour que le pied se garnisse: & quand la haye est à la hauteur qu'on souhaite, on l'y entretient en la tondant tous les ans à tête, afin qu'elle soit toujours si bien garnie du bas, qu'une poule ait de la peine à y passer: du moins la tonte du haut sert pour clôre & regarnir le bas. Quand ces hayes bordent quelque ruë, jardin ou verger, les curieux ne se contentent pas de les étêter tous les ans ou tous les deux ans, comme le commun; ils ont soin de plus de les tondre tous les ans devant & derriere & de les palisser: souvent même on les garnit & on les enjolive de jasmins, rosiers, syringa, lauriers, chevre-feuilles, genets & autres arbustes qu'on tond & ploye à sa fantaisie, avec quelques brins d'épine blance qu'on laisse échapper pour en former des vases au-dessus de la haie. Il faut clôre la haye vive de fossez, de hayes seches ou de claies les premieres années, afin que les bestiaux ne l'endommagent point: & veiller aux chenilles dans les années pluvieuses.

Quand on veut avoir une haye d'épines blanches formée bien vîte; on en prend des brins d'un bon pouce de grosseur & hauts d'environ trois pieds, sur quelque mere-souche qu'on ne fait qu'éclater par les racines; & aussitôt on les replante fort drus en rigole, après en avoir seulement rafraichi les racines & les sommitez: la seconde année vous avez une haye toute formée, pourvû que le pied ait été bien butté, pour qu'elles reprennent & résistent aux chaleurs. Ces ouvrages se font à la fin de l'automne.

Comme les épines blanches jettent beaucoup, quand elles ont une fois leur tronc formé, il vaut mieux les tenir basses de tige que trop hautes, parce qu'elles se dégarnissent du pied.

Les hayes de plants mêlez se font de la même maniere: on peut y mettre quelques pommiers & autres fruitiers, pour y avoir de la fleur, du fruit & de la gayeté. On y trouve même souvent des sauvageons qu'on doit greffer de bons fruits: & ne fut-ce que pour employer le terrain perdu qui s'y

trouve d'ordinaire, il faut y planter par-tout, d'autant que le plant soit fruitier ou sterile, se plaît à avoir le pied frais.

On fait de même des hayes entieres de houx qui sont toujours vertes, luisantes & fortes, sur-tout quand on les tond.

On appelle *Hayes-à-pied*, les simples hayes qui ne sont point accompagnées ou relevées de fossez. Les hayes plantées *en douve*, sont celles dont le plant a été posé sur le côté ou horisontalement dans chacun des deux talus de la levée du fossé : ce qui se fait afin que la racine du plant ait de quoi s'étendre & puisse soûtenir les terres de la digue. On leve les terres du fossé à la bêche ou à la charuë ; & on en dresse la digue en l'arrosant & en la battant bien. Quand on fait faire ces sortes d'ouvrages à la toise ou en gros, il faut convenir avec ceux qui les entreprennent qu'ils feront tenus de réparer au bout de l'an, les brèches & les éboulemens que les pluyes, la gelée & la secheresse auront pû y causer dans la premiere année.

Pour élever des hayes vives, de semences de tels plants qu'on veut ; les curieux qui ne se contentent pas de la voye des plants enracinez, prennent des graines des plants qui leur plaisent, les mêlent dans de la terre bien tamisée & détrempée dans l'eau ; & de cette mixtion ils frottent une vieille corde de jonc ou de tilleul moüillée, ils la mettent de toute sa longueur à quatre doigts en terre dans une rigole bien labourée : en peu de temps les graines levent & forment la haye.

Dans les pays les mieux plantez, comme celui de Caux en Normandie & en Bretagne ; ils font tout-autour de leur héritage un double fossé, de la terre duquel ils élevent entre les deux fossez une digue haute de douze à quinze pieds qu'ils arrosent & battent en la dressant en talus des deux côtez ; ils y plantent en douve deux ou trois rangs de menus plants sur chaque côté ; & ils mettent dans le corps de la levée, qui est large & applatie en sa surface, un rang ou deux d'arbres de haute tige : enforte que par ces grands fossez chaque domaine a sa clôture, son taillis & sa futaye. Ces fossez relevez sont également nobles & utiles : on en garnit assez volontiers les deux talus de plants qu'on laisse croître en haute futaye, comme chênes, ormes, tilleuls, hêtres & frênes. Il ne faut, comme je viens de le dire, ni gelée ni forte pluie quand on fait ces sortes de digues : & on doit avoir soin de réparer les éboulemens qui s'y font de temps en temps, jusqu'à ce que les racines du plant soient assez fortes pour lier & soutenir toute la masse : il faut aussi en entretenir les fossez pour que les racines des arbres qui y sont plantez ne s'étendent pas trop loin. Quelquefois on ne fait de ces fossez relevez & garnis de plants, que du côté des grands vents, pour mettre les bâtimens & les arbres fruitiers à l'abri. Plus la terre est argileuse, moins ces levées sont sujettes à s'ébouler.

On les renchausse ou recalce à la fin de l'hyver, de même que les fossez. Les fouilles & levées se payent ou par toises ou par journées. Il est à propos d'y mêler alternativement quand on les plante, differentes natures d'arbres de haute tige, comme chênes & ormes qui sont les meilleurs ; ou même des tilleuls & des fresnes ; les hêtres ne vont qu'après tous ceux-ci, parce qu'ils sont assez longs à venir & ne sont pas de si bon débit. On plante tous ces arbres fort drus : au bout de sept à huit ans on voit ceux qui s'y

plaisent & y profitent le mieux; on les éclaircit en levant les autres pour les planter ailleurs: & par l'experience de ces essais on donne toujours à chaque terrain le plant qu'il aime, ce qui est le grand point pour y réüssir & pour avoir une terre bien boisée.

La haye vive emporte au moins ses deux pieds & demi d'égoût; c'est-à-dire, que quand elle n'est pas commune, celui à qui elle appartient par titre ou possession, a deux pieds & demi de terrain au moins au-delà de la haye du côté du voisin, à prendre du milieu de la haye. Quand il n'y a ni bornes, ni arbres de futaye pour redresser une haye sur son alignement originaire; ce sont les anciennes souches d'épine-blanche, & jamais celle d'épine-noire qui, comme nous l'avons déja dit, servent de renseignement pour prendre & continuer l'alignement.

Au reste, voyez ce que nous allons dire dans peu sur les mots de clôtures, confins, arbres & rideaux.

Quand on a sur les extrémitez de son héritage des hayes garnies, épaisses & amples; on ne s'amuse point à les tondre ou étêter simplement; on les coupe à raz de terre comme les taillis tous les huit ou dix ans, plus ou moins suivant la fertilité du fond; ou bien on ne coupe à la fois que la moitié de l'épaisseur de la haye, afin que la moitié restante fournisse toujours de la clôture & de l'abri, & qu'on ait toujours du bois de réserve. On y laisse aussi les balivaux & arbres anciens ou jeunes qui se trouvent de belle tige & de bonne qualité, pour s'en servir ou les vendre quand ils auront acquis leur grosseur.

En abattant ses hayes il faut encore conserver les plants qui sont de nature à porter fruits; comme pruneliers, merisiers, neffliers, épines-vinettes, & sur-tout les pommiers & poiriers sauvages: comme ils sont très-vigoureux & qu'ils chargent beaucoup, on les greffe de bons fruits à haute tige; & s'ils sont le long des chemins, on y ente des fruits de pilage amers ou autres qui puissent en dégoûter les passans.

Des Chemins.

Les chemins font la commodité & souvent la richesse d'une maison de campagne: mais outre l'importunité des visites ils causent bien du dégât aux terres, à cause des charrois, des bestiaux & des allans & venans: c'est même à ceux qui ont des terres contiguës aux chemins publics, à les fournir bons & dans leur ancienne largeur, à leurs seuls frais, quand ils ne sont point entretenus par le Roy ou par quelque Péager: il n'est permis de planter sur son bien, qu'à dix ou du moins à six pieds de distance du chemin, & on n'y peut ouvrir de carriere qu'à quinze toises.

Il feroit à souhaiter que l'on plantât des allées d'arbres, soit fruitiers ou autres, sur tous les grands chemins, comme on fait en quelques Provinces: les routes en seroient plus belles, les chemins moins défaits, les terres mêmes moins exposées; on employeroit très-utilement un terrain souvent perdu, & on auroit toujours, du moins à la longue, de beaux & bons plants dans ce Royaume, où on ne sçauroit avoir ni trop de bois ni trop de fruits.

Il y a trois sortes de *Chemins publics*; les Royaux, les Chemins de traverse & les vicinaux. Les *Chemins-Royaux* ou *grands Chemins*, sont ceux qui vont

de Ville en Ville & de Province en Province : ils doivent avoir soixante & douze pieds de large dans les bois, & vingt-quatre pieds ailleurs pour le moins : il doit y avoir le même espace de vingt-quatre pieds le long des Rivieres navigables du côté du trait des chevaux, & dix pieds de l'autre côté. Les *Chemins de traverse* vont d'une Ville ou Bourg, dans une autre Ville, Bourg ou autres lieux détournez des grandes routes ; ils ont ordinairement seize pieds de large : & les *Chemins Vicinaux*, c'est-à-dire, ceux qui vont dans le voisinage des grands, de village en Village, doivent être de huit pieds, du moins dans les détours, *in anfractum* ; afin que deux charettes y puissent aisément passer.

Les sentiers ou sentes qui servent pour passer à cheval, doivent être de quatre pieds ; & les pied-sentes, de deux pieds & demi ; mais comme elles ne sont souvent que des passages de commoditez ou des entreprises du Public, on s'en defend le plus que l'on peut. Il faut pourtant prendre garde que ce ne soit véritablement une voye publique ; ce qui se détermine ordinairement par la longue possession, par l'inspection du lieu, & par l'utilité de la voie. Mais les sentiers & les chemins de servitude qui passent au travers des héritages, n'appartiennent point aux Seigneurs, soit Vicomtiers ou autres, & ils n'y peuvent point planter ; ils font partie des héritages à travers desquels ils passent.

Au surplus, on n'a point encore fixé au juste la largeur des chemins publics : il y a bien quelques Coûtumes en France qui la reglent, mais ce n'est que pour leur Ressort : hors delà les Juges de la Voierie, qui sont ordinairement les Tresoriers de France, la reglent suivant l'espece & la force du Commerce de la Province, suivant les differens usages ausquels les chemins doivent servir, & suivant la largeur de leurs deux extrémitez. Ainsi dans la Generalité de Paris on donne quarante-cinq pieds aux chemins Royaux, & on peut planter à six pieds de distance de leurs bords : au lieu qu'en Normandie on ne plante qu'à dix pieds, parce qu'il suffit de vingt-quatre pieds de largeur pour les chemins Royaux, ce qui est assez pour le passage de quatre chariots ; & les chemins vicinaux doivent y avoir au moins le passage de deux charettes.

Les deux extrémitez qui terminent un chemin, servent de regle pour juger de son usage, & de la largeur qu'il doit avoir. Par exemple, s'il a vingt-quatre à trente pieds de large à chacun de ses deux bouts, on juge que c'est un chemin Royal ou de traverse, selon la largeur des autres chemins de la Generalité : s'il est plus étroit dans le milieu qu'il ne l'est aux deux bouts, c'est une marque qu'on l'a rétreci par usurpation ; & il faut le rétablir tout de son long dans sa juste largeur, suivant celle de ses deux extrémitez, en reprenant sur les terres voisines ce qui manque à sa largeur, sans que les Proprietaires de ces terres voisines puissent en prétendre d'indemnité ni de recours ; parce qu'ils ont dû ou ne pas resserrer la voie, ou prévoir qu'elle devoit être rétablie aux dépens des terres voisines. Souvent même on les élargit au-delà de leur portée ordinaire aux dépens des fonds qui y aboutissent, quand ce sont des passages dangereux pour le Public, comme sont les Bois, les Gorges & les Fondrieres.

Quand les chemins sont pavez, il y a ordinairement de chaque côté du

pavé

pavé, un chemin de terre de la même largeur que ce qui eſt pavé, enſorte que tout le chemin a trois fois la largeur de la chauſſée pavée. Dans les grandes routes allans à Paris dans les Provinces, les Inſpecteurs des ponts & chauſſées doivent faire entretenir aux dépens du Roy des foſſez de quatre pieds de largeur ſur deux pieds de profondeur à l'extrémité des chemins de terre qui accompagnent le pavé; & quand il n'y a point de chemins de terre déterminez, on doit faire les foſſez à dix-huit pieds de diſtance de chaque côté du pavé dans les grandes routes, & à douze pieds dans les routes moins conſidérables; & cela tant pour l'écoulement des eaux, que pour conſerver les chemins & les héritages voiſins: les Riverains ſont ſouvent obligez d'entretenir eux-mêmes ces foſſez; ils ne peuvent planter ſur leurs héritages qu'à trois pieds de diſtance de ces foſſez; on les oblige même à faire à travers de leurs heritages tous les dégorgemens néceſſaires pour recevoir les ordures des chemins & foſſez, ſans pouvoir aucunement les étreſſir, combler ni embaraſſer, & ſans pouvoir faire aucuns trous ou foüilles, ni en tirer ſable, terre ni autres materiaux.

Quant à l'entretien des chemins publics, le Roy ſe charge des royaux; & tous Seigneurs qui ont des péages, doivent les employer à entretenir non-ſeulement les ponts & chauſſées des grands chemins, mais encore ceux de traverſe, vicinaux & petits, qui ſont dans la Juriſdiction du Péager. Hors ces deux cas, quand il n'y a point de Péage & que les chemins Royaux ne ſont point entretenus par le Roy, les chemins publics doivent être fournis & entretenus dans toute leur largeur par les voiſins, quand même cette largeur ſeroit plus grande que celle qui eſt fixée par la Coûtume ou par l'uſage de la Voïerie du lieu. C'eſt aux Proprietaires & aux Uſufruitiers des terres qui y ſont contiguës, & non pas aux Fermiers, à contribuer à l'entretien & aux réparations importantes des chemins; les Mineurs, les Privilegiez, l'Egliſe même, n'en ſont point exempts: & quand les chemins ſont ſi mauvais qu'on n'y peut pas paſſer, le Proprietaire des terres qui y aboutiſſent doit fournir le paſſage ſur ſon bien; quoiqu'il ſe meſure preſque par-tout juſqu'au milieu des chemins quand on l'arpente, à moins que les Contrats ne portent autrement.

Auſſi les arbres plantez le long des chemins publics, & le droit d'y en planter, appartiennent aux Proprietaires des héritages voiſins, & non au Roy ni aux Seigneurs de Fief ou de Juſtice, quand la Coûtume du lieu ne les leur donne pas. Ce ſont en effet les voiſins qui ſupportent toute l'incommodité du chemin, qui ſont obligez de le fournir & de l'entretenir, & qui ſont préſumez avoir planté les arbres & les haies; ainſi il n'en faut excepter au plus que les places & ruës des Villages, dans les lieux où la Coûtume donne droit au Seigneur qui a le Fief ou la Haute-Juſtice, d'y planter pour ſon profit, à l'excluſion du Proprietaire voiſin; & ce Proprietaire a toujours droit d'empêcher que le Seigneur ne plante trop près de lui.

Suivant les Ordonnances, dans les forêts & bois les grands chemins qui ſervent au paſſage des coches, caroſſes, meſſageries & autres voitures publiques, doivent être de ſoixante-douze pieds de large & bien eſſartez: les grands chemins roïaux hors les forêts doivent avoir ſoixante pieds, & être bordez au-delà de foſſez de ſix pieds de profondeur, larges de ſix pieds dans le haut & de trois pieds dans le bas avec la pente néceſſaire pour l'écoulement des

eaux : les autres chemins allans de ville en ville doivent avoir trente-six pieds de large avec de pareils fossez.

Un Arrest du Conseil d'Etat du trois May 1720. a renouvellé ces dispositions, & veut de plus que tous ces chemins soient bordez de plants de chênes, ormes, hêtres, châtaigniers, noyers ou autres arbres convenables au terrain, à trente pieds l'un de l'autre; & cela par les Proprietaires des héritages aboutissans aux chemins, lesquels en ce cas auront le profit de ces arbres : faute par eux de les planter, ce droit & le profit du plant est dévolu aux Seigneurs qui ont le droit de Voirie sur les chemins : ces plants doivent être à une toise au moins des bords exterieurs des fossez de ces chemins; & il est défendu sous peine de soixante livres d'amende pour la premiere fois applicable un tiers au Proprietaire, un tiers au dénonciateur, & l'autre tiers à l'Hôpital le plus prochain, & sous peine du foüet en cas de recidive, de rompre, couper ou abattre ces arbres. Mais de quelque utilité que cet Arrest soit pour le bien public, il a eu peu d'execution, du moins pour l'essartement & les fossez des grands chemins; parce que la premiére dépense qui en devoit être faite par le Roy, pour le tout être ensuite entretenu par les Riverains, n'a pas été faite.

Quant aux plants d'arbres le long des chemins, chaque Proprietaire peut les faire; & il y a d'anciennes Ordonnances qui l'ont déja prescrit : on voit encore sur les grands chemins des Provinces, d'anciens arbres qui ont conservé le nom de *Rhôni*, à cause du fameux Sur-Intendant des Finances qui en fit planter presque par-tout le Royaume.

A l'égard des chemins particuliers, tels que sont ceux établis pour faire valoir les terres, le Proprietaire du fond voisin n'est pas obligé de les entretenir comme aux chemins publics : il suffit qu'il laisse passer les Particuliers par cette voye privée en quelque état qu'elle soit; c'est à ceux qui s'en servent à la réparer.

Pour se garantir du dégât que le voisinage des chemins cause aux terres qui les bordent, il faut laisser aux chemins leur largeur nécessaire, & se clôre le long d'iceux par un fossé profond, étroit & double, pour qu'on ne puisse pas le franchir à cheval; & ne point épargner quelques journées de main-d'œuvre par an pour entretenir le chemin : car il ne devient souvent impraticable, que parce qu'on aura négligé de remplir un trou ou de faire une saignée pour l'écoulement des eaux. Les Fermiers doivent être chargez par leurs Baux de ces petits entretiens qui leur sont plus utiles qu'aux Maîtres-mêmes.

Quoique chacun soit maître de son bien; cependant si je n'ay point d'autre passage que par-dessus votre terre pour aller dépoüiller mes bleds, mes foins, mes bois, ou même si le chemin pour les faire valoir est trop incommode & trop éloigné; vous ne pouvez pas me refuser ce passage par l'endroit le moins nuisible, en vous remboursant le dommage qu'il peut vous causer : & vous pouvez toujours me demander ce dédommagement, quelque temps qu'il y ait que j'aïe coûtume de passer sur votre heritage : car ma possession ne m'y donne aucun droit de servitude ; ce n'est qu'une tolerance, mais une tolerance qu'exigent l'humanité & le bièn public qui s'interesse à la culture & à l'abondance des terres.

Des Frocs, Forieres & Friches.

Les *Frocs* ſont les places, carrefours, ruës & autres lieux incultes, communs & publics à tout le Village. On les appelle auſſi en differentes Provinces, Frous, Frotis & Flegards, en bas Latin *Froccus*. Quelques Coûtumes appellent *Flots* en particulier, les marres, rivieres, étangs publics & autres amas d'eau communs à tout le lieu.

Forieres, dans la baſſe-Latinité *Fodrium* (id eſt) *Pabulum*, ſont les bordures d'herbes qui ſe trouvent le long des hayes, des buiſſons, des ruës & des chemins. Les petites gens de campagne qui n'ont que quelques vaches ou moutons, les menent à la main pâturer ces forieres, & ſous ce prétexte paiſſent & endommagent les grains voiſins : c'eſt un abus qu'il faut réprimer en ne ſouffrant point qu'aucunes bêtes pâturent ſéparément hors du troupeau de la communauté.

Friches ſont proprement les terres qu'on a ceſſé de cultiver ; les beſtiaux du commun ont droit & coûtume de les pâturer. On les appelle en quelques endroits Friez, Riets ou Riez. Les *Savarts* ſont des terres ſabloneuſes ; & les *Larris*, des côteaux ou autres terrains ingrats & brutes, qu'on connoît mieux aujourd'hui ſous le nom de *Landes*, quand l'étenduë en eſt un peu conſiderable. Les *Guerets* ſont les Jacheres & les terres qu'on façonne en Mars ; *Vervacta*, quaſi *Vere acta*.

Des Murs.

Les murs que l'on fait à la campagne pour ſe clore, doivent être bien entretenus ; quelques journées de Limouſin par an empêchent qu'ils ne déperiſſent. On doit les garnir d'eſpaliers par-tout où il en peut, pour mettre tout à profit ; & pour que le bétail n'y atteigne pas, on fait une barriere de pieux ou de perches, garnie de claies à deux ou trois pieds en-deça des Eſpaliers, quand ils ſont expoſez par exemple dans une Baſſe-cour.

Tout mur de clôture eſt réputé mitoïen aux Champs & à la Ville, à moins qu'on ne juſtifie le contraire par écrit ou par la conſtruction du mur même, comme s'il y a des fenêtres, des corbeaux, des armoires accompagnez de pierre de taille qui traverſent tout le mur : en ce cas le mur eſt préſumé appartenir à celui du côté duquel ſont les fenêtres, corbeaux & armoires ; & s'il y en avoit des deux côtez, il ſeroit réputé mitoien.

Des Clôtures, Marres & Puits communs ; Foſſez, &c.

On ſe clôt à la Campagne de murs, de hayes & de foſſez.

1°. Hors des Villes ne ſe clôt qui ne veut : enſorte qu'à la Campagne ſi l'un des voiſins veut ſe clôre, ſoit de mur ou de haye, il faut qu'il le faſſe à ſes dépens & ſur ſon fond ; il ne peut pas forcer le voiſin d'y contribuer s'il ne veut. La choſe eſt un peu differente quand c'eſt un ancien mur de clôture mitoyen qui eſt à réparer : on peut bien demander au voiſin qu'il ait à contribuer à l'entretien & à la reparation de ce mur, ſuivant l'ancienne hauteur, mais le voiſin eſt toûjours le maître de s'en diſpenſer, en abandonnant le droit de mur & la terre ſur laquelle il eſt aſſis ; enſorte que celui qui fait ſeul rebâtir ou reparer le mur, ſe met au même lieu, & gagne ainſi le fond du

mur, que l'autre eſt obligé de lui quitter pour le tout : & en ces deux cas, c'eſt-à-dire, ſoit qu'on ait rétabli l'ancien mur, ou qu'on en ait fait un nouveau, le voiſin qui l'a fait à ſes frais peut obliger l'autre, qu'il aura fait appeller pour contribuer, à lui donner acte que le mur ſera toujours à lui : alors celui qui aura renoncé au droit de mur, ne pourra s'en ſervir en aucune maniere, non pas même y attacher ſes arbres ; car nous ne pouvons pas nous ſervir des choſes où nous n'avons rien.

2°. *Les Puits, Mares & autres choſes communes* au public d'un certain lieu, doivent être curez, entretenus & reparez aux dépens des habitans actuels du lieu, par contribution entre eux : & le Syndic, les Officiers de Police, & chacun des habitans, ou même des proprietaires du lieu, a l'action pour y contraindre les autres habitans.

Cependant c'eſt une maxime generale, que dans les Bourgs & Villages, on peut toutefois & quantes renoncer au droit de hayes, puits, mares ou autres choſes communes, pour ſe décharger de contribuer au rétabliſſement & aux autres charges pour l'avenir ; car pour le rétabliſſement preſent, il eſt juſte d'y aſſujettir tous ceux qui ont eû droit juſqu'alors à la choſe commune, malgré leur renonciation actuelle. Encore afin qu'elle opere pour l'avenir, il faut en même temps renoncer à tout le reſte de la communauté.

Mais il eſt permis à celui qui a ainſi renoncé, de rentrer dans la choſe commune, & y reprendre ſon droit quand bon lui ſemble, en rembourſant ſa cotepart de ce que la choſe & le fond valent actuellement au jour qu'il y rentre, ſans conſidérer ſi depuis ſa renonciation, la choſe a été rétablie pluſieurs fois, ou point du tout.

3°. Un *Foſſé* eſt préſumé appartenir à celui du côté duquel eſt le jet de la terre, c'eſt-à-dire du côté duquel on a jetté la terre ôtée du foſſé. La raiſon eſt que celui qui a fait un foſſé, n'a pû creuſer ni prendre de la terre que ſur ſon propre fond ; car le voiſin ne lui auroit pas permis d'en uſer autrement ; il n'a pû auſſi jetter la terre qu'il a tiré du foſſé ; que ſur ſon propre fond : ainſi le foſſé fait néceſſairement partie de ſon heritage.

Si le jet eſt des deux côtez, ou s'il paroît une jatte ou foſſe ancienne de chaque côté d'un foſſé relevé en digue, avec plant ou ſans plant, le foſſé & ſon plant eſt commun.

Si le foſſé n'eſt qu'à un ſeul, celui qui le fait doit laiſſer, & on préſume qu'il a effectivement laiſſé au-delà de la trace de ſon foſſé un eſpace neceſſaire pour le faire tel que d'un pied ſuivant la loi, & d'un pied & demi ou deux pieds ſuivant quelques Coutumes, & cet eſpace eſt cenſé lui appartenir, parce qu'il n'a pû faire le foſſé que ſur ſon fond ; c'eſt pourquoi, s'il eſt, ou s'il vient quelque bois ou épine dans le terrain qu'il aura laiſſé, lorſqu'il fera couper ce qu'il y aura ſur ſon jet, il pourra auſſi abattre tout ce qui eſt dans le foſſé & au-delà avec une ſerpe buchereſſe ſeulement, étant debout dans le foſſé, ſans pouvoir ſe coucher le long du bord exterieur, ce qu'on appelle *Bûcher à la volée de la ſerpe.*

Quant aux *Hayes*, s'il y a un foſſé au-delà, la Haie (ſoit vive, ſoit ſeche) appartient à celui du côté duquel elle eſt en deçà du foſſé, parce que c'eſt celui qui veut interdire l'entrée de ſon fond aux hommes & aux beſtiaux, qui l'environne & l'enferme de foſſez, & on ne peut prendre & jetter ſa terre ni nourrir le plant que ſur le fond qui eſt à ſoi : ainſi *qui douve ainſi, a foſſé.*

S'il n'y a point de foſſé, mais une ſimple Haie, qu'on appelle *Haie à pied*, la proprieté en doit être attribuée à celui des deux voiſins, dont le fond a plus de beſoin de clôture, parce qu'il eſt à préſumer que c'eſt lui qui s'eſt clos à ſes dépens & ſur ſon fond : *is fecit cui prodeſt*. Par exemple, lorſqu'il y a une haye entre un pré & une terre labourable, ou entre une vigne & des bruyeres, la préſomption eſt que la haie appartient au proprietaire du pré ou de la vigne, parce qu'on laiſſe ordinairement les terres labourables ſans clôture, & encore plus les bruyeres, au lieu qu'on laiſſe rarement les vignes & les prez à l'abandon. Ainſi quand une haye vive, un buiſſon, un morceau de terre, ou une borne, ſe trouvent entre un pré & une terre à labour, ou entre une vigne & un bois, la haye, le buiſſon, le morceau de terre & la borne ſont reputez être du pré & non de la terre à labour, ou de la vigne & non du bois. Quand les heritages des deux voiſins ont également beſoin de clôture, s'il n'y a titre ou preuve d'ailleurs, les clôtures ſont cenſées communes.

Du Tour de l'Echelle.

Quand on bâtit, il faut laiſſer trois pieds de ſon fond au-delà de ſon mur, pour avoir *le tour de l'échelle* ; autrement ſi je bâtis ſur mon heritage à l'extremité proche de mon voiſin, je n'ai point de droit de *tour d'échelle* à lui demander quelque dédommagement que je lui offre, parce qu'il eſt maître de ſon fond ; & ſi j'ai quelque réparation à faire à mon mur ou à mon bâtiment, il faut que je faſſe le ſervice & les ouvrages de mon côté, par des échaffaudages ou autrement.

C'eſt pourquoi quand on bâtit quelque pignon ou mur proche l'heritage d'un voiſin, il faut ou planter des bornes au-delà, dont ſera dreſſé procès-verbal double avec le voiſin, ou laiſſer au haut du pignon ou du mur un bout de toît rabatu, ou quelque ſaillie ou égoût de couverture, qui tombe au-delà du mur ou du pignon du côté du voiſin, pour marquer que le terrain eſt encore à vous : ſans cela on préſume le contraire, & de-là vient la maxime connuë dans les campagnes, qu'un pignon ou mur à pied-droit, n'a point d'égoût, ni de tour d'échelle.

Cependant en toutes les réparations & réedifications qui ſe font dans les Villes, on obſerve que ſi on ne peut réparer ou réedifier ſans paſſer ſur l'heritage du voiſin, ni même ſans y faire quelque dommage, le voiſin eſt tenu de le ſouffrir, à la charge qu'on remettra les choſes en bon état.

C'eſt par une raiſon ſemblable que le voiſin doit donner paſſage à ſon voiſin pour la culture de ſes heritages, & pour en recueillir les fruits ; ſur-tout en lui payant ce chemin ou paſſage au dire d'Experts. Ce paſſage n'eſt pas dû par un droit de ſervitude ; mais il eſt fondé ſur l'humanité & l'équité ; ou c'eſt une condition & une dépendance naturelle, qui provient de la ſituation des heritages, ſemblable à celle par laquelle les lieux bas ſont ſoumis à ceux qui ſont plus élevez.

Des Confins.

Il faut qu'il y ait toûjours quelque diſtance entre la haye que je plante ſur mon fond & l'heritage de mon voiſin, qu'elle incommoderoit. Cette diſtance eſt de trois pieds, ſuivant l'uſage de la Vicomté de Paris, de pied & demi.

dans l'Orleanois, & de deux pieds & demi fuivant l'ufage de la plûpart des Provinces, & cette diftance fe prend depuis les troncs ou fouches qui font au milieu de la haye. Elle s'appelle en bien des endroits *Egout de la haye* ; on l'adjuge toûjours à celui qui prouve que la haye eft à lui, parce qu'on préfume qu'il s'eft retiré d'autant fur fon fond : c'eft à peu près le *Confinium* des Romains, qui mettoient cinq pieds de diftance neutre pour la féparation de chaque terroir.

Plants d'arbres.

Par le Droit écrit, on n'en peut planter qu'à cinq pieds au moins de l'heritage du voifin, fuivant l'ufage de la Normandie, qu'on appelle le pays de fageffe ; & qui eft le plus riche en plants. On ne peut mettre les arbres de haute tige qu'à fept pieds de diftance de la terre du voifin ; ce qui paroît être d'une proportion équitable. Dans l'Orleanois, il faut quatre toifes de diftance pour les ormes, chênes & noyers, à caufe de la vafte étenduë des racines & de la tête de ces arbres toujours ruineux pour le voifinage; Il y faut un pied & demi d'intervale pour les hayes d'épine blanche. Dans l'Ifle de France on plante fi près que l'on veut de l'heritage d'autrui, pourvû qu'il y ait un mur entre deux. Il n'y a rien d'abfolument certain à tout cela, finon qu'un arbre planté proche l'heritage du voifin, qui s'étend fur lui & y prend une partie de fa nourriture, eft reputé commun entre les voifins.

Tout arbre appartient pourtant à celui fur l'heritage duquel en naît le tronc : mais quand l'arbre de mon voifin pend fur ma maifon & l'incommode, ou quand fes racines l'endommagent, je puis contraindre mon voifin de l'ôter & de le déraciner : & fi l'arbre du voifin étend fimplement fes branches fur mon heritage, ou fes racines dans mon fond, j'ai le choix ou de forcer mon voifin à en partager les fruits avec moi, fi c'eft un arbre fruitier, ou de lui faire couper tout ce qui paffe fur mon fond, quelque dédommagement qu'il m'offre pour ne le point faire : parce qu'enfin je fuis maître de mon fond depuis le ciel jufqu'au centre de la terre.

On prétend même que quoique les arbres foient plantez dans la diftance ordinaire de l'heritage du voifin, s'ils lui nuifent ou par leur ombre, ou parce qu'ils s'étendent fur lui, il peut fuivant la loi les faire couper à la hauteur de quinze pieds.

Je puis hardiment prendre les fruits qui pendent fur mon heritage ; mais quant aux branches & racines, il vaut mieux en demander juftice au Juge, que de me la rendre moi-même en les coupant.

Des Rideaux.

Les *Rideaux*, ou langues de terre efcarpées ou en pente qui fe trouvent fi fouvent entre deux piéces voifines, appartiennent ordinairement à celui qui a le deffous du rideau : celui qui a le terrain d'au-deffus n'a du rideau que ce qui s'appelle les *jambes pendantes* ; c'eft-à-dire, le terrain qu'un homme affis fur la crête du rideau atteint de fes jambes, ce qui va ordinairement à deux pieds. Celui qui a le terrain d'en bas, a le refte du rideau, car *le pied faifit le chef*, difent nos anciennes Rubriques : cependant il ne peut pas ébouler le rideau, en le fappant au préjudice de fon voifin ; ce font des

bornes naturelles qu'il faut respecter. L'économie champêtre demande pourtant que celui à qui est le rideau, en employe le terrain en arbres fruitiers ou autres plants, sur-tout quand ils peuvent servir à le mettre à l'abri des mauvais vents, ou à empêcher l'éboulement des terres du Rideau, quand il borde quelque ravine ou chemin; car en ce cas, c'est la ravine ou le chemin, & non le rideau qui fait la borne.

Des Bornes.

On conserve son heritage dans toute son étenduë par trois moyens; par les Titres, par les Bornes & par la possession.

Les Titres doivent bien expliquer la consistance, le terroir, les bouts & côtez de l'heritage. On ne sçauroit renouveller ses Titres trop souvent, en avoir trop, ni être trop éxact: c'est à quoi il faut toujours faire attention, quand on passe des Contrats d'acquisition, des Partages, des Baux, des Aveux, pour que tout y soit bien énoncé, bien suivi & bien détaillé; le repos des familles en dépend.

Quand il n'y a point de Titres, c'est la possession qui l'emporte; elle produit toujours une présomption de Titre en faveur de celui qui possede: c'est pourquoi cette possession lui est précieuse, & il n'en sçauroit être trop jaloux; sur-tout quand il n'a point de titres, ou qu'il possede de bonne foi & de longue main plus qu'ils ne marquent. Ainsi s'il est troublé dans sa possession, qu'il agisse aussi-tôt pour se la conserver. Il est aussi de sa prudence de prévenir le trouble & les disputes & de rendre sa possession stable, en obligeant son voisin à mettre des bornes entre ce que chacun possede.

Les bornes se mettent donc en conformité ou des titres, ou de la simple possession qui est l'effet du titre; & les bornes deviennent elles-mêmes des titres non écrits qui suppléent aux titres écrits & à la possession: les bornes sont même plus sacrées en ce qu'elles sont communes & confiées à la foi publique, pour être les indices éternels & les témoins toujours presens du droit de chaque Proprietaire. Aussi traite-t'on comme voleurs ceux qui touchent furtivement aux bornes.

Tout voisin peut contraindre l'autre à s'entreborner à frais communs.

On met les bornes ou par autorité de Justice, & alors elles s'appellent bornes de Loi; ou par simple accord entre voisins, qui doivent rédiger l'acte par écrit sous seings-privez ou par devant Notaires, & en avoir chacun un double.

Il est d'usage de mettre en terre aux côtez de la borne quatre ou cinq pieces de pierre platte ou des tuiles cassées, qu'on appelle *garants* ou *témoins*, pour certifier que c'est une véritable borne: c'est pourquoi quand on doute de la verité ou de l'ancienneté d'une borne, on la découvre jusqu'au pied, pour voir si elle n'a point été remuée depuis peu, & s'il y a de ces temoins muets qui garantissent la borne. Autrefois on y employoit du charbon de terre ou de l'écume de fer.

Il y a encore en certains païs, comme Picardie & Flandres, des *Cerquemanneurs*, qui sont des Experts & Maîtres-Jurez qu'on appelle pour planter ou rasseoir les bornes: ils ont une espece de Jurisdiction sommaire pour ces

sortes de differends qui sont trop ordinaires & souvent ruïneux dans les Jurisdictions qu'on appelle Justices Réglées.

Dans quelques Provinces on vérifie la continence de ces héritages par des Procès-verbaux d'Arpentage qu'on en fait faire de huit ans en huit ans pour prévenir ou réparer les entreprises que les païsans sçavent faire malgré les bornes, ou en les déplaçant.

LA NOUVELLE MAISON RUSTIQUE, OU ÉCONOMIE GENERALE DES BIENS DE CAMPAGNE.

SECONDE PARTIE.

Les Terres aux Champs.

LIVRE CINQUIÉME.

Consommation des Productions des Terres aux Champs :

Profits insolites & Droits Champêtres.

CHAPITRE PREMIER.

Commerce des Grains, Foins, Fourages, Lin, Chanvre, Fruits, Poisson & Lapins.

EN parlant de toutes ces productions des Terres aux Champs, j'ay marqué en détail le temps de leur maturité, les usages ausquels on les employe, & les manieres de les conserver. Ainsi il me reste ici peu de chose à dire à ce sujet.

Il y a plusieurs choses nécessaires pour se bien défaire de ses marchandises champêtres. 1o. L'Economie pour les ménager & les conserver précieusement jusqu'aux occasions de bon débit. 2o. La prudence pour prévoir ces occasions, comme le peuvent être des années stériles qui viendront après plusieurs qui

auront été toutes abondantes ; des guerres, des grêles, des inondations, des amas que feront des Commerçans sur mer : connoître les endroits où les marchandises sont rares, ceux où il s'en fait une grande consommation ; se procurer des connoissances & des débouchemens pour consommer ses denrées, soit en gros ou en détail, près ou loin, sur terre ou sur mer ; & si l'on va loin porter ses marchandises, prendre sur le lieu choses qui peuvent être d'un bon retour, afin de profiter dessus, & que la voiture n'aille ou ne vienne point à vuide ; sçavoir le courant des saisons & des marchez particuliers ; être actif & vigilant pour profiter de tout, &c. sur-tout connoître la difference des mesures & des poids de chaque Province & de chaque lieu, afin que l'on ne soit point trompé ou par ceux à qui on vend ou de qui on achete, ou par ses propres domestiques.

Grains & Farines.

Les grains sont le principal objet de l'économie champêtre, parce qu'il en vient tous les ans, il s'en consomme tous les jours ; & la France en fournit à beaucoup d'autres païs.

Après qu'on en a réservé sa provision, on les vend suivant que les bonnes occasions se présentent, aux Marchands en gros, aux Pourvoyeurs, aux Blâtiers, aux Grainetiers & aux Marchez.

Le bled pour être bon doit être pesant & bien nourri, l'écorce fine & d'une couleur nette & claire, le grain sec sans être aride, mais conservant une espece de fraicheur que les Marchands appellent avoir de l'amitié ou de la main.

Les années trop seches ou trop humides avant la récolte lui sont contraires : les unes le dessechent trop & le rendent maigre, coti ou glacé : les autres le font grossir & lui donnent du poids, mais il est affoibli par l'eau, sujet à germer & n'est point de garde. Ainsi l'année seche diminuë la quantité du bled, l'année trop humide en altere la qualité. Cette difference des bleds nourris de secheresse ou d'humidité se reconnoît à leurs farines par le plus ou le moins d'eau qu'elles prennent en les païtrissant : la farine du meilleur bled prend ordinairement dix livres d'eau par boisseau de vingt livres.

Le bled a cela de bon qu'il se conserve très-long-temps, pourvû qu'on ait soin de le remuer de temps en temps, sur-tout dans ses premieres années, comme nous l'avons dit ci-devant. Il est assez cher aux mois d'Octobre & de Novembre, parce que c'est le temps d'en semer ; & depuis la saint-Jean-Baptiste jusqu'à la récolte, parce qu'on est en fin d'année & occupé à la moisson. Il arrive ordinairement disette ou cherté de bleds tous les sept ans.

Plusieurs de ceux qui ne sont pas à plus de quinze lieuës de Paris, y portent leur bled dans les Marchez où il est le plus cher, & sur le champ ils en vont chercher d'autres dans les Provinces plus éloignées, dont ils sont à portée ; & par l'entrepôt de leurs maisons, ils le rapportent à Paris tant que la cherté y dure : c'est ainsi qu'ils l'entretiennent, & par-là non-seulement ils tirent tout le profit qu'y feroient les Provinces, mais même ils y portent souvent la cherté, en emportant les provisions ou en annonçant la disette de Paris, qui de cette maniere refluë souvent jusqu'aux extrémitez du Royaume. Mais enfin le profit consiste à bien garder son bled & à avoir de

bons grains & de la diligence, ſur-tout quand on a des rivieres de tranſport pour les groſſes Villes.

Le boiſſeau de Paris, auquel on réduit autant qu'on le peut ceux de Province, eſt de huit pouces deux lignes & demi de haut, ſur dix pouces de large ou de diamètre d'un fuſt à l'autre: & il contient en bon bled raclé, le poids de vingt livres, qui eſt le même poids qu'il y avoit dans les Gaules trois cens ans avant l'établiſſement de la Monarchie Françoiſe. Le boiſſeau à l'avoine eſt encore dans la plûpart des Provinces beaucoup plus grand que celui à bled; & il y a des endroits où on le meſure comble, comme je l'ai dit au Chapitre des Mars. Le comble augmente la meſure d'un quart: & quand on la fournit *grain-ſur-bord*, c'eſt-à-dire, de façon que le grain couvre uniment les bords de la meſure, cela l'augmente d'un vingt-quatriéme ou d'un demi-boiſſeau par ſeptier de douze boiſſeaux. C'eſt la meſure du lieu où ſe doit faire la livraiſon qui en fait la régle. Dans les endroits où l'on ſe ſert pour rader les grains, de radoire qui a un côté quarré & l'autre rond, on rade l'avoine du côté rond, parce que ce grain étant rond eſt difficile à rader autrement; & les autres grains, graines & farines ſe radent par la rive quarrée.

En quelques endroits l'avoine & les autres grains longs & non liſſes ſe livrent à la meſure *feruë*, c'eſt-à-dire, qu'on la frappe ſoit avec le radoir quand on ne la donne que raze, ſoit avec la pêle quand on la fournit comble; & cela afin que le grain s'enfonce & s'entaſſe.

L'avoine & l'orge ſe vendent pour l'ordinaire en Carême: les groſſes maiſons font alors leurs proviſions d'avoine; les Braſſeurs font la leur d'orge un peu plutôt, pour façonner les Bierres de Mars.

Le millet, la graine de chanvre, celle de lin & la navette, ſe gardent bien plus que les autres graines: le commerce des graines huileuſes eſt peu connu & très-lucratif en France; & quand on ne trouve plus à ſe défaire de ces graines, il eſt toujours temps d'en faire de l'huile.

La veſce & les pois ſe débitent en verd & en ſec: en verd tout le long de l'Eté; & en ſec au Carême: il y a des Blâtiers qui les vont chercher dans les campagnes, pour les revendre dans les Villes, comme le bled.

Ce n'eſt que depuis 1650. qu'on amene dans les Villes & Ports de la farine blutée; on a même propoſé d'en interdire le commerce, ſous prétexte que cette farine ainſi purgée de ce qu'elle a de plus groſſier, étoit plus facile à ſe corrompre: l'uſage a néanmoins prévalu en faveur de la commodité publique. En effet une charette qui ne peut porter qu'un muid de bled ou de farine avec le ſon, en amene deux muids de farine blutée: cela occupe les moulins de la campagne; & le peuple trouve ſa farine prête à mettre en œuvre & en telle quantité qu'il veut. Il faut qu'elle ſoit pure, bien blutée, nouvelle & fraiche.

Le ſon, qu'on appelloit autrefois *Bran*, & les récoupes ſervent à faire de la petite boiſſon, & à engraiſſer des porcs, des moutons, des agneaux & de la volaille. Cela eſt pourtant défendu dans les Villes bien policées, à cauſe du mauvais air; & on y oblige les Boulangers, Meûniers & autres de vendre leur ſon aux gens de la campagne, qui font ces nourritures.

Police des grains & farines. Il n'eſt pas permis d'en emporter hors du

Royaume; ni aux Fermiers d'en garder plus de deux ans au delà de leurs provisions. Ils ne peuvent pas même en acheter dans les Marchez, sous prétexte de changement de semence; qu'autant qu'ils en aporteront de celui qu'ils auront récolté.

Les Marchands de bled ne doivent être ni Meuniers, ni Laboureurs, ni Nobles, ni Officiers de Justice ou de Ville: & ils doivent en garnir les Marchez; ils ne peuvent en vendre que là: il ne leur est pas permis ni d'en acheter qu'à plus de deux lieuës au-delà des Villes, ni d'en acheter ou arrer en quelque endroit que ce soit, en verd ou avant la récolte.

Les grains & farines amenez dans un marché doivent y être vendus tous au dernier prix, sans qu'on les puisse ni augmenter ni remporter, ni mettre en magazin tant qu'il y a gens qui en veulent à ce dernier prix: & s'il y avoit *embouchure* au grain, c'est-à-dire, que le dessous ne fut pas aussi-bon que le dessus, il seroit confiscable. Les Aubergistes & Grainiers n'y sont reçûs qu'une heure au moins après les Bourgeois; & ces Regratiers publics n'en peuvent prendre à chaque marché qu'une certaine quantité proportionnée au courant de leur débit; dans Paris cette quantité est fixée à six septiers d'avoine & à deux septiers des autres grains; sans néanmoins qu'ils puissent avoir de provision plus forte que de deux muids d'avoine, & huit septiers de chaque sorte des autres grains & légumes: il en est de même des Boulangers & Pâtissiers, si ce n'est qu'ils peuvent avoir plus de grains que les Aubergistes & Grainiers.

De l'Amidon & de l'Empois.

L'amidon sert à faire de la colle, de l'empois blanc & du bleu en y ajoûtant de l'émail: on s'en sert aussi pour les teintures & pour faire de la poudre à poudrer.

Autrefois l'amidon ne se faisoit que de simples recoupes de froment qu'on mettoit tremper dans des tonneaux pleins d'eau, & dont ensuite on formoit des especes de pains qu'on faisoit secher au four ou au soleil, pour après les réduire en petits morceaux ou en poudre. Mais ceux qui veulent avoir de bel amidon, ne se contentent pas d'avoir des recoupes; ils y employent même le plus beau grain de froment. Voici la maniere de le faire bon.

Le grain bien choisi & bien mondé se met d'abord fermenter dans des bermes ou tonneaux remplis d'eau, qu'on expose au soleil lorsqu'il est dans sa plus grande ardeur, & dont on change l'eau deux fois le jour; la meilleure eau est celle de riviere ou de pluïe, celle de puits étant trop dure & trop froide. On doit laisser le grain tremper depuis huit jours jusqu'à douze, selon que la saison est plus ou moins chaude: le grain est suffisamment fermenté lorsqu'il se creve facilement sous le doigt. Le grain ainsi amoli on le met dans un sac d'une toile forte & claire, poignée à poignée, pour en séparer la farine d'avec le chaz ou son; ce qui se fait en le frottant & le battant sur un ais posé à l'ouverture d'un tonneau, baquet ou berme vuide qui est au-dessous pour recevoir la farine: ces sacs ont pour l'ordinaire demi-aulne de long & un quartier de large; & on n'y met à la fois que quatre ou cinq poignées de froment pour qu'il s'écoule plus aisément: ce qu'on facilite encore en trempant le sac de temps en temps dans de l'eau. Les Amidoniers se

servent souvent pour cet effet de tamis ou de sac de crin qu'ils appellent des rapatelles.

A chaque fois qu'on vuide le sac pour y remettre de nouveau grain, il faut le retourner & le bien nétoïer avec une racloire ou un couteau de bois, afin qu'il n'y reste rien de l'écorce du premier bled. Il faut aussi prendre garde que le sac soit bien cousu, de peur qu'à force de le frotter & laver, il ne vienne à crever; ce qui mêleroit dans la farine dont se forme l'amidon, une partie du son qui en doit toujours être séparé exactement.

A mesure que les tonneaux se remplissent de cette farine liquide, il surnage au-dessus une eau rousse qu'il faut avoir soin d'égoûter de temps en tems, & à sa place y remettre de l'eau claire, qu'on fait ensuite écouler en passant le tout, bien remué ensemble, au travers d'un tamis ou d'une toile: après quoi ayant remis le résidu dans la berme bien nette avec de nouvelle eau, on l'expose au soleil pendant quelque temps; & à mesure que la matiere s'épaissit au fond, on en égoûte l'eau quatre ou cinq fois par inclination, mais sans la passer au tamis.

Ce qui reste dans la berme est l'amidon, qu'on coupe en morceaux pour l'en tirer, & les mettre secher au soleil sur un ais garni de toile, afin que l'amidon ne s'y attache point. Quand il est sec on le met sur des planches dans un lieu exempt d'humidité & suffisamment aëré. Pour s'en servir on en prend ce qu'on veut & on le met tremper dans de l'eau pendant une nuit en le changeant quatre ou cinq fois d'eau.

Les Amidoniers qui ne se servent que de recoupes, ne font qu'une partie de toutes ces choses pour leur amidon; mais il s'en faut bien qu'il soit aussi bon que celui de grain. Aussi en fait-on à present en France, sur-tout à Paris, un commerce considérable, même pour les Païs Etrangers; au lieu que ci-devant la Flandre nous le fournissoit.

Amidon de racine. Outre l'Amidon qui se fait comme on vient de le dire de recoupes ou de grain de froment, on a découvert en France au commencement de ce siecle la racine d'une plante dont on peut faire de très-bon amidon, qui est propre aux mêmes usages que l'ancien.

Cette plante est très-commune; & elle a presqu'autant de noms qu'il y a de differens endroits en France où elle se trouve; ses noms les plus connus sont Arum, Epileste, Choux à la Serpente, Herbe-à-Prêtre, Pied-de-Veau, Tarus, Sara, Aron, Barba-Aron, &c: les lieux où elle abonde sont les bois, les haies, les lieux marécageux & sombres & presque toutes les terres incultes. La racine de cette plante n'a point de grosseur fixe, elle est plus forte ou plus menuë, suivant la qualité des terres. Elle est blanche, ferme, sans coton, mordicante à la langue & couverte d'une pellicule noirâtre: la feuille est plus longue que large, tachée d'un peu de blanc: sa tige haute d'un pied ou environ & rougeâtre, pousse un épy assez semblable à celui du mays ou bled-de-Turquie, & produit ordinairement plus de cent grains qui peuvent se semer & qui multiplient abondamment par la culture. Cette plante, au contraire des autres, se seche en Eté, & n'est verte qu'en hyver: mais ce qui est d'une grande commodité, c'est que la racine bien nétoïée & mise en monceau, se conserve aisément, pourvû qu'on ait soin de la remuer de temps en temps.

Cette nouvelle découverte a fait naître un nouveau Corps d'Amidoniers; & il y a eu en 1714. un Privilege exclusif accordé, pour faire pendant vingt ans ces amidons de racines, à condition que le Privilege demeurera nul si la fabrique de ce nouvel amidon cesse pendant un an.

L'Empois n'est autre chose qu'une colle très-legere qui se fait d'amidon délayé & cuit dans l'eau: les Tisserans, les Lingeres & les Blanchisseuses s'en servent pour empeser & affermir le linge & les toiles fines qui doivent être claires & fermes. L'empois blanc se fait avec l'amidon seul; & pour le faire bleu, on y ajoûte du bleu ou émail d'Hollande, qui est une sorte de mineral bleu réduit en poudre & purifié par plusieurs lotions. On fait aussi un empois de colle ou de gomme pour les treillis & bougran & pour les chaînes de drap, serges & grosses toiles.

Foins & Fourages.

I. Les foins sont de très-bonne défaite pour les païs de Montagnes & de Plaines, pour les endroits où il y a guerre, & pour toutes les grosses Villes, principalement pour Paris, où on ne donne aux chevaux que le foin avec l'avoine. On l'y amene de fort loin par batteaux; il en vient aussi par charois des lieux voisins: on vend le foin tout bottelé, ou bien en meule; quelquefois même on vend la dépoüille d'un pré à fort-fait. La botte de foin doit peser à Paris depuis douze jusqu'à quatorze livres en verd, c'est-à-dire, depuis le mois de Juin jusqu'à la saint Remy; depuis la saint Remy jusqu'à Pâques, dix à douze livres; & huit à neuf livres depuis Pâques jusqu'à la récolte: on accorde ces diminutions succéssives pour le déchet que la secheresse cause à cette marchandise. Le foin qui vient à Paris par terre est estimé meilleur que celui de riviere: mais aussi les bottes en sont ordinairement plus legeres & plus fourrées de mauvaises herbes.

On ne vend pas tant de sain-foin, de luzerne, dragée & autres foins qui viennent de culture, qu'on vend de foin; on a coûtume de les consommer à la maison pour ménager les foins de prez, qui sont les seuls foins que l'on consomme à Paris.

II. Quant aux fourages ou *pailles*, celles de *froment*, si l'on ne peut pas consommer tout en littiere & fumier, se vendent à ceux qui en manquent pour la nourriture de toutes sortes de bestiaux, sur-tout dans les hyvers longs, aux Grenetiers qui les vont chercher au loin, pour les débiter; & aux Maraichers & autres Jardiniers qui ne font leurs couches à champignons que de pailles de froment.

On vend celle de *seigle*, qui est la grande paille ou gluy, pour faire des couvertures de maisons, des liens de gerbes & d'échalas, des paillassons & autres ouvrages d'agriculture.

La paille d'avoine est douce & délicate: les Verriers, Vitriers & Miroitiers s'en servent pour le transport de leurs verres & glaces.

Celle d'orge se donne aussi en fourage aux bestiaux; mais il est bon d'en ôter la balle avant que de la donner aux chevaux & aux vaches, de peur que les barbeaux de cette balle n'entrent dans leurs dents.

On vend aussi la paille à nombre d'ouvriers, comme Tourneurs, Nattiers & autres, qui en font plusieurs ouvrages de débit, comme nattes, cordons, chai-

FABRIQUE. DES CIERGES ET BOUGIES

. Poëlle de Cuvre ou se fond la Cire blanche.
. Cerceau de fer ou sont acrochées des meches.
pour les Cierges et bougies.
. Le jet de Cire sur les meches.
. Table à rouler. et à polir les cierges.
Ouvrier qui roulle.

6. Ouvrier qui tranche le pied du Cierge et d'y inferer une cheville pour l'enfoncement dans le chandelier.
7. Le rouloir de bois de noyer
8. La Cuilliere.
9. Le Couteau pour trancher le bas du Cierge.



ſes, paniers, chapeaux & capelines ; on la teint en diverſes couleurs : celle de ſeigle y eſt meilleure que celle de froment, parce qu'elle eſt plus longue & moins épaiſſe ; & celle d'orge vaut encore mieux, parce qu'elle a les canons plus longs & moins larges. La paille eſt plus belle, moins tachée, & ſe vend mieux quand elle n'a point été à la pluie.

Au ſurplus, voyez ce qui a été dit des pailles, page 633.

Lin, Chanvre & Corderie ; Chennevi & Linat.

I. Le lin ſe vend tout roüi & façonné à la botte ou au cent de bottes, qu'on appelle *Pierres de Lin* en quelques endroits ; on en fait de belle toile de fin lin & autres choſes dont les Tiſſerands, les Lingeres, les Merciers ſont très-avides. Il ne faut qu'une bonne année de lin pour payer le fond de la terre. Il faut choiſir le lin luiſant, doux, liant & fort. Le plus haut eſt ſouvent le moindre.

Le chanvre ſe vend de même, à la botte ou poignée, qui eſt plus groſſe que celle du lin.

II. Le commerce des toiles eſt très-lucratif, comme on le voit à Alençon, à Saint-Quentin, en Flandre & en Hollande ; & outre le profit qu'on y trouve à vendre à propos ſon lin & ſon chanvre aux Tiſſerands, Lingers, Merciers, Manufacturiers, & generalement à tous ceux qui en font quelque uſage, une bonne ménagere ſçait gagner elle-même ce qu'ils gagneroient, en donnant ce qu'elle peut amaſſer de lin & de chanvre, à filer à nombre de ſervantes, à des vieilles femmes, enfans & pauvres gens, qui pour peu de choſe lui rendent en fil de quoi faire des pieces de toiles groſſes & fines, ſur leſquelles on prend tout le linge néceſſaire à la maiſon, & on garde le reſte pour le vendre dans les occaſions favorables. C'eſt ainſi que nos bonnes ménageres de Normandie, Picardie & Flandres, qui ſongent plus à l'utilité qu'au faſte, ont toujours leurs coffres & armoires pleines de bonnes & amples pieces de toile, qu'on garde tant qu'on veut, ſouvent juſqu'à la quatriéme & cinquiéme génération, ſi on ne juge pas à propos de s'en défaire plutôt au-dedans ou au-dehors. Ce ſont des amas qui ſe faiſant tous les jours croiſſent inſenſiblement & preſque ſans dépenſe, & cependant c'eſt toujours de l'argent prêt pour qui veut s'en défaire ; il n'y a jamais rien à perdre. On en peut faire autant dans tous les païs ; car le lin & le chanvre ſont de tous Climats, pourvû qu'on les ſeme en terre forte & un peu humide.

On fait des toiles de chanvre auſſi fines que celles de lin ; & elles durent davantage. La maniere d'en faire n'eſt point ancienne, puiſque l'Hiſtoire remarque comme une nouveauté que Catherine de Médicis femme d'Henri II. avoit deux chemiſes de toile de chanvre.

III. Outre l'uſage des Toiles & Fils auſquels on employe le Lin & le Chanvre, on en fait encore, ſur-tout du Chanvre, quantité de choſes de conſommation, comme coutils, ficelles, cordes & cordages, cables, voiles & autres agrès de vaiſſeaux ; des lignes, rets & filets pour l'eau-douce & pour la mer, des cordons, des ſangles, diſciplines, des échelles, même des ponts, & des ſouliers que les Eſpagnols appellent *Alpargates*, dont on fait grand trafic

aux Indes, jufqu'à en charger des navires. C'eft pourquoi on fait beaucoup de chanvres, & de ces chanvres beaucoup de cordages, voiles, filets & autres ouvrages de corderie fur les côtes de mer, comme en Normandie, Bretagne, &c. Le profit en eft d'autant plus grand, que ce font la plûpart des menus ouvrages qu'on fait faire à loifir par des enfans, ou dans les mortes faifons. Il n'y a point d'endroits où on ne puiffe profiter de ces exemples, quand ce ne feroit que pour avoir commodément & fans frais tout le détail de corderie neceffaire à une Maifon de Campagne.

IV. Les graines de lin & de chanvre fourniffent feules à un commerce vivant & lucratif. Le chennevi s'employe en femences, peu en nourriture de volailles, & beaucoup en huile & en tan pour les filets. Le *Linat* (c'eft ainfi qu'on appelle en quelques endroits la graine de lin) eft d'un commerce plus étendu & plus profitable, fur-tout à ceux qui en tirent des païs étrangers, comme Zelande ou Riga; parce qu'outre la confommation qui s'en fait premierement en huile par les Manufacturiers, les Peintres, les Apotiquaires & autres Artiftes, il en faut quantité pour la femence des terres qu'il faut changer de trois ans en trois ans. Ceux qui en achettent pour cet ufage, doivent être bien fûrs de la fidelité du Marchand qui leur vend fouvent bien cher comme graine étrangere & de l'année, de la graine qui ne leve pas, quelque bien préparée que foit la terre où on l'aura femée; & quoique le Marchand ait garanti en la vendant qu'elle leveroit bien, cependant c'eft un fait qui dépend des caufes fecondes, & duquel il a été jugé qu'il n'y a point de garantie.

Fruits.

Les plains champs ont auffi-bien que les jardinages, leurs fruits particuliers à chaque faifon de l'année.

1°. Les fraifes & framboifes, les cerifes, guignes, bigarreaux, griottes & merifes, & les groifelles tant rouges que vertes (tous fruits champêtres que l'on appelle *Fruits rouges*) fe fuccedent dans le Printems; mais ils ne font point de garde, & il faut les manger, ou en faire au plûtôt des liqueurs ou confitures, ou bien les vendre en détail ou en gros quand on en a affez pour cela: par exemple, quand on a quelque belle cerifaye, ou quand on eft auprès d'une grande ville.

2°. L'Eté donne en pleine campagne quelques prunes & prunelles, quelques pommes & poires, comme rambours, calvilles, rouffelet, que l'on peut manger au coûteau, & quelques autres plus fauvages que l'on peut cuire & confire; & enfin des mûres, des noix & des noifettes.

3°. L'Automne eft la vraie faifon des fruits champêtres; la plûpart de ceux qu'on y a en cette faifon font de garde; plufieurs ne font même bons qu'en hyver: on y a en plein les noix, noifettes, pommes & poires, les marons & chataignes, les coins, les cornouilles, jujubes, azeroles, alifes & épines-vinettes; les olives, pignons & dattes, les arboufes, carrouges & capres; & enfin les neffles & les cormes. Tous ces fruits font de garde particulierement ceux qui chargent le plus, & qui font les plus utiles, comme les noix, marons, chataignes & olives. C'eft pourquoi dans les années abondantes, on en referve pour les années fteriles; & on les vend à propos, foit aux Fruitiers ou dans les Marchez, ou bien on les fait porter dans les grandes villes. Il vient à Paris

des

des marons, chataignes & olives de plus de deux cens lieuës. On vend auſſi l'hyver au panier les pommes de garde, comme reinettes, pigeons, calvilles, &c. Les Normans envoyent à l'Etranger leurs fruits encaiſſez dans de la mouſſe, comme des oranges.

Du Houblon, du Saffran, du Paſtel, de la Garence, &c.

Le Houblon eſt recherché à Paris, en Flandre, Hollande, Angleterre, & dans tous les endroits où on fait de la Bierre. On le vend au poids, par bâle ou ſacs. Comme c'eſt un fruit ſaiſonnier qui donne rarement pluſieurs années de ſuite, & qui ſe garde, il n'y a qu'à avoir de grands lieux ſecs pour l'y conſerver, juſqu'à ce que l'on trouve l'occaſion de s'en défaire avantageuſement.

Le Saffran ſe vend auſſi à la livre, & il eſt de bonne défaite pour tous ceux qui ont des correſpondances en Flandre, Hollande, Allemagne, Angleterre & Eſpagne, parce qu'on employe beaucoup de Saffran dans ces païs-là. Il eſt défendu de l'alterer & de le ſophiſtiquer, ſoit en le chargeant d'huile, de miel ou de moût pour en augmenter le poids, ſoit en y mêlant des herbes approchantes ou des chairs de bœuf recuites & affilandrées.

Le Paſtel, la Vouede, la Garence & la Gaude ſont de bon débit par tout où il y a des Lainiers, des Teinturiers & des Manufactures : on en envoye dans des endroits fort éloignez, ſur-tout en Hollande : les chardons de Bonnetiers y ſont auſſi de défaite.

Du Poiſſon & du Lapin.

I. On vend le Poiſſon de ſes étangs & viviers, ou journellement & en détail en le pêchant à la piece, ou en gros, en pêchant tout l'étang, pour en vendre le poiſſon & l'alvin, comme il eſt dit au Chapitre des Etangs, où il eſt parlé du temps & des manieres de débiter le poiſſon.

Celui de pêche journaliere des rivieres ſe regle ſur les ſaiſons où le poiſſon donne, comme l'aloſe au printemps, la truite en été, les anguilles après les groſſes pluies, &c.

II. Quant au Lapins, les Hazes en donnent dans tous les mois de l'année, hormis celui de Fevrier : ainſi une garenne fournit toute l'année ; & c'eſt pourquoi les Capitaines des chaſſes, tant des terres du Roy que de celles des Seigneurs ſont ſi amateurs des garennes, qu'ils y en établiſſent aſſez ſouvent pour leur interêt unique, parce qu'ils afferment ou depeuplent les garennes à leur gré, pendant qu'elles ruinent les bois du Seigneur, & les moiſſons des voiſins. Au reſte, c'eſt dans la primeur, aux mois de Mars & d'Avril, & ſur l'arriere ſaiſon que les lapreaux & lapins ſont de meilleur débit. La plûpart des Garenniers en font tranſporter pour leur compte dans les groſſes villes, par des voitures ou chevaux de gens affidez.

CHAPITRE II.

Commerce & débit du bois, tant en gros qu'en détail.

CE commerce eſt le plus lourd, & le plus étendu de tous ceux qui peuvent ſe faire à la campagne. & l'exploitation des bois dont nous avons ici à parler tant pour ceux qui en ont à employer ou à vendre, que pour ceux qui en veulent acheter, ſoit en gros, ſoit en détail, comprend quantité de choſes également néceſſaires pour le Vendeur, pour l'Acheteur & pour le bien de la choſe même : il faudra obſerver en particulier pour les arbres ou autres pieces de bois qu'on voudra couper en détail, ce qui ſera dit pour le general. J'ai ici en vûë l'interêt du Particulier, auſſi-bien que celui du Marchand ; d'autant que les bois ſont un des beaux ornemens du Royaume, & ſouvent c'eſt le capital d'une terre & de la fortune du Particulier qui les vend ou qui les achete en gros.

ARTICLE PREMIER.

Connoiſſance & ſoins néceſſaires avant l'achat & la coupe du Bois.

I. Perſonne ne doit ſe mêler du commerce du bois, qu'il ne poſſede tout ce qui eſt néceſſaire à cette Profeſſion, tant pour la sûreté de l'achat & la bonté du marché, que pour l'execution & le débit.

Ainſi il faut, 1°. Connoître du moins les principaux termes de l'art ; ce qui eſt auſſi néceſſaire à tous Particuliers qui ont du bien en bois, comme je l'ai expliqué au Chapitre des bois page 763, & ſuivantes.

2°. Il faut que le Marchand de bois connoiſſe les differentes Juriſdictions & les Officiers des Eaux & Forêts, & encore plus la maniere dont les bois s'ajugent & s'exploitent, afin qu'il ſçache prévenir les incidens, faire les choſes dans les regles, & en tout cas s'adreſſer à ceux qui lui peuvent être de quelque ſecours, ſoit en Juſtice reglée ou autrement, dans les differens cas qui ſurviennent : par exemple pour l'aſſiette des bois dont les Officiers choiſiſſent le triage ; pour le martelage, l'uſance & la coupe des bois, où ils peuvent comprendre plus ou moins de beaux arbres ; pour l'adjudication qu'ils ont ſoin d'avancer, reculer ou bruſquer, ſuivant l'interêt de celui qu'ils favoriſent ; pour la réception de la caution ; pour le debardement & la vuidange des coupes dont ils peuvent alonger le temps : pour les mal-façons & délits dont les Marchands ſont reſponſables, & que les Officiers peuvent excuſer ou cacher : Pour le nombre & l'emplacement des foſſes à charbons & cendres ; Pour le défrichement des houſſieres & le repeuplement des clairieres ; & enfin après que les bois ſont coupez & enlevez, pour le récolement ou viſite generale qu'il faut faire ſur les lieux, avant que les Marchands de bois puiſſent être déchargez ; & ainſi de quantité d'autres points que l'uſage apprend bien vîte, & pour leſquels ceux qui y ont interêt, tant acheteurs que vendeurs, ne peuvent point faire de plus belle étude que celle de l'Ordonnance des Eaux & Forêts de 1669.

Pouvoir de vendre.

II. Les Particuliers sont maîtres de vendre leur bois comme ils veulent & quand il leur plaît, soit taillis, ou futayes, ou forêt entiere, soit par triage & canton, par pieds d'arbres ou autrement; si ce n'est les balivaux qu'il fau réserver, & le réglement de la coupe des taillis qu'il ne faut faire que tous les dix ans suivant l'Ordonnance, ce que l'usage a restraint à neuf ans, pour cadrer aux Baux dont les plus longs ne sont que de neuf ans. Il est aussi dit par l'Ordonnance que les Particuliers ne doivent disposer à leur profit des balivaux de leurs bois qu'après l'âge de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futayes : mais comme il n'y a point de peine imposée au contraire, & que les Officiers des Eaux & Forêts n'ont rien à revoir dans les bois des Particuliers s'ils n'en sont requis suivant la même Ordonnance, ce qu'elle prescrit à l'égard des balivaux n'est que de conseil & d'économie pour les Particuliers maîtres de leurs bois. Il en faut excepter les bois de haute futaye assis à dix lieuës de la mer ou à deux des rivieres navigables; ceux qui les possedent ne peuvent les vendre ou faire exploiter, qu'ils n'en ayent six mois auparavant averti les Superieurs, & obtenu la permission d'abattre même pour leur usage particulier; sous peine de trois mille livres d'amende & de confiscation des bois.

A l'égard des Bois des Ecclesiastiques & des Communautez tant Laïques que Régulieres, on ne peut en acheter aucune futaye ni balivaux, sans Lettres Patentes du Roy vérifiées au Parlement & en la Chambre des Comptes : & quant à leurs bois taillis ils ne peuvent les couper à leur profit, qu'après que les Officiers du Roy en ont fait l'assiette, le martelage & le mesurage; & ils ne peuvent les vendre qu'avec la permission du Grand-Maître & en Justice réglée : le tout sous peine d'amende & de répetition du quadruple contre les acheteurs & les vendeurs.

Quant aux Bois qui appartiennent au Roy, tant ceux qui sont actuellement en sa main, que ceux qui sont donnez en appanage, en engagement, usufruit ou autrement; même ceux qui sont tenus du Roy en Grurie, Grairie, Ségrairie, Tier ou Danger, ils ne peuvent être vendus en tout ou partie, soit futayes ou taillis, que sur un Réglement du Conseil ou sur Lettres Patentes vérifiées, & par le Grand-Maître, dans toutes les formalitez de l'Ordonnance.

Mais malgré sa prévoiance, c'est dans les ventes de futayes appartenantes aux Communautez, aux Abbayes & au Roy, que se font les meilleures coupes, tant pour les Marchands qui achetent que pour les Bénéficiers & pour les Officiers d'Eaux & Forêts, sur-tout pour les Grands-Maîtres qui vendent : soit en procurant la coupe sous prétexte de réparations enflées, soit en brusquant l'adjudication des bois & des réparations, soit en modifiant l'assiette des ventes & des réserves, ou en facilitant le gain, le credit & la décharge des Adjudicataires, &c.

Bois en Grurie, Grairie, Tiers & Danger; Segrairie, Très-fonciers & Paragers.

On appelle *Segraiers*, ceux qui ont des Bois où le Roy a part par indi-

vis : & ces Bois communs s'appellent *Segrais* ou Segrairies.

Et on appelle Bois tenus en Grurie, Grairie, Tiers & Danger, ceux dont le *très-fond*, c'est-à-dire, la proprieté appartient totalement à des Particuliers ou à des Communautez, mais à la charge d'en rendre un certain droit ou part au Roy ou autre Seigneur, qui prend sa part à son choix, en bois ou en argent sur le prix de la vente : & cette part ou droit est differente suivant la tenûre du bien.

Le droit de *Grurie* est de la moitié. Celui de *Grairie* est different suivant les lieux ; à Orleans il est de deux sols & demi d'une part & dix-huit deniers d'autre ; & le droit de *Tiers & Danger* (qui se perçoit principalement en Normandie) est du tiers pour le droit de Tiers, & du dixiéme pour le droit de Danger : ensorte que de trente arpens de bois vendus trente mille francs, celui à qui le Tiers & danger en est dû, aura à choisir, treize mille livres ou le bois de treize arpens, pourvû qu'il ait en même-temps le Tiers & le Danger ; car il y a bien des Bois qui ne doivent que l'un ou l'autre, le Tiers ou le Dixiéme.

On appelle *Très-fonciers* ou *Paragers*, ceux qui ont des Bois sujets à ces sortes de droits ; & on les paye au Roy à cause de la Justice qu'il y fait exercer par ses Officiers pour la conservation des Bois. Cependant on se regle sur l'usage des lieux, pour sçavoir si le droit est dû & de combien il est. Et même les Morts-bois, dont nous avons parlé ci-devant page 767, ne sont sujets à aucuns de ces droits, c'est-à-dire, que les Très-fonciers prennent ou vendent les Morts-bois, suivant l'usage des biens, sans en faire part, en essence ni en estimation, au Seigneur de qui leurs Bois relevent en Grurie, Grairie, Tiers ou Danger.

Sept sortes de ventes de Bois.

III. On appelle *Ventes ordinaires*, celles qui se font reglément tous les ans dans les taillis ou futayes qu'on a mis en coupes reglées par triages, comme on l'a expliqué ci-dessus page 771 : & on appelle *Ventes extraordinaires* toutes celles qui ne se font pas de coupes reglées ; telles sont les ventes des chablis, des balivaux, des futayes entieres, comme il s'en fait souvent dans les Bois des Abbayes où les Abbez Commendataires, les Marchands & souvent les Officiers font de bons coups.

Des sept sortes de ventes qui se font dans les Forêts, les deux premieres & les plus ordinaires sont la vente des taillis & la vente des futayes : mais il est de l'économie de ne vendre les uns & les autres que par cantons & en coupe reglée, & il faut y laisser des balivaux, comme je l'ai expliqué ci-dessus. On vend les futayes par arpent ou par pieds d'arbres : mais le meilleur & le plus ordinaire est de les vendre à l'arpent ; c'est le plus court, il y a moins de fraude & de danger à craindre, moins d'embarras & de dispute pour l'abattis, l'encroüage & la vuidange des Bois ; on se défait du mauvais comme du bon, c'est le seul moyen de receper ce qui doit l'être ; & chaque canton de la Forêt se trouvant exploité à son tour, tout le bois se renouvelle, & l'on a toujours dans sa Forêt des bois de tous âges qui l'entretiennent dans toute sa valeur. C'est aussi pourquoi l'Ordonnance défend la vente des futayes par pieds d'arbres, parce que cela dégrade & ruine les Forêts.

La troiſiéme ſorte de vente eſt celle de *Chablis*, qui comprend les bois de délit, ainſi que ceux que le vent a abattus ou rompus. Ces ſortes de ventes ſont plus ordinaires dans les Forêts du Roy, parce qu'elles ſont ordinairement plus vaſtes & plus expoſées aux inconveniens : on y ajuge les chablis en l'état qu'ils ſont au dernier Encheriſſeur, après que les Officiers ont dreſſé Procès-verbal de leur état. Les Particuliers qui ont peu de bois, trouvent mieux leur compte à employer eux-mêmes leurs chablis, ou à les façonner & vendre en détail.

La quatriéme vente eſt celle des *Balivaux ſur Taillis*, parce qu'il eſt permis à chaque Particulier de diſpoſer de ſes balivaux, quand ils ont plus de quarante ans dans les taillis, & de cent vingt ans dans les futayes.

La cinquiéme eſt la *Vente par éclairciſſement*, qui ſe fait pour éclaircir les Bois trop garnis, principalement les taillis qui étouffent & languiſſent ſous les grands arbres quand ils ſont trop gros & trop drus.

La ſixiéme vente eſt celle qui ſe fait *par pieds d'arbres* : on la pratique quelquefois dans les Forêts qui ſont bien touffuës & garnies de gros arbres dont on craint le déperiſſement. On vend ces arbres par pieds & non à l'arpent ; & ſouvent du nombre de ceux qu'on abat, les Propriétaires ſe reſervent ceux dont ils peuvent avoir beſoin. Mais cette ſorte de vente eſt ſujette à quelques inconveniens, & on ne doit la mettre en uſage qu'avec circonſpection, pour les raiſons que je viens de dire.

Et la ſeptiéme eſt la *Vente par Recepage*, qui ſe fait quand les Bois ont été incendiez ou gâtez par vols, malefices, négligence de Bucherons, par malfaçons ou autres délits ; ou quand des taillis ont été conſidérablement abroutis par des beſtiaux ou par les gelées : car il faut vendre & réceper tous ces bois pour qu'ils repouſſent du pied ; & c'eſt particulierement dans ce cas qu'il faut veiller, pour que tout ſoit bien coupé à fleur de terre, & qu'il ne reſte ni houſſiere, ni chicot ni bruyere.

Précautions.

IV. Avant que d'acheter des Bois, il faut 1°. les parcourir attentivement, pour ſçavoir combien le Bois contient d'arpens, s'il eſt vif, ſans clairieres & bien garni ; ſi les plants ſont de bonnes eſpeces, gros & grands, & non ſur le retour : & ce qu'il en faudra rabattre pour livrer les chauffages & autres charges dûës en eſſence.

2°. Voir à quoi les Bois ſont propres ; quel en feroit le débit le plus facile, le plus lucratif & le plus prompt, ſoit en charpente, ſciage, charonnage ou bois à brûler ; la quantité qu'il en peut faire de chaque eſpece, les débouchemens qu'il en faudra avoir, &c. La proximité des Villes, des Bois, &c.

3°. Songer à la ſûreté & au coût des voitures, aux Droits de Péage & d'Entrée, & à tous les frais & faux frais qu'il y a à faire, tant pour parvenir à l'adjudication des Bois, que pour l'exploitation, l'abattage, l'équarriſſage, les autres façons, vuidanges & voitures, Gardes de ventes & ports, & autres dépenſes attachées à ce Commerce : ſe mettre en état de pouvoir exploiter la vente dans le temps marqué par l'adjudication, ou dans le temps propre pour le débit : avoir le monde, les outils, voitures, argent & vivacité néceſſaires pour cela ; prévoir les accidens qui y peuvent arriver, principalement pour la perte

qu'on feroit & le dédommagement qu'il faudroit payer, si les bois n'étoient pas enlevez à temps, ou s'il faut les faire floter, &c. Et en comptant toute la dépense & le produit, voir quel peut être le gain.

Estime de ce qu'un Bois peut rendre.

V. Le principal point est de connoître à quoi le Bois est propre, & ce qu'il peut rendre.

Quand on voit des futayes pleines, situées en bon fond, qui ont peu de soleil, par exemple lorsqu'elles sont exposées au Nord, & qu'elles ont de grands arbres bien pressez; le bois en est presque toujours tendre, & plus propre à la Menuiserie qu'à bâtir : de même des arbres élevez dans des vallées ou dans des fortes plaines. Mais si la Forêt est crûë sur le gravier & peu garnie, ou si le plant est dans un terroir sablonneux ou porreux, bien exposé au Midy, comme on en voit dans les hayes & au bord des Forêts, le bois en sera rustique, dur & très-propre pour la charpente, comme le sont les balivaux, bien exposez au soleil, parce qu'ils sont durs, francs, nets & de longue durée : au contraire les Menuisiers & les Sculpteurs n'employent gueres de ces bois-là; parce qu'ils sont trop durs & rebelles à l'outil. Au surplus, voyez ci-après l'Article III. du débit particulier de chaque espece de bois.

Le bois de *brin*, c'est-à-dire, celui dont les arbres de l'âge sortent directement de terre, donnent les belles tiges & sont propres aux grands œuvres; mais ordinairement le bois n'y est pas si dru : ceux qui viennent sur souches par cepées, fournissent plus de bois; mais il n'est propre ordinairement qu'aux petits ouvrages & à brûler.

Les Marchands font plus de cas d'une vente où le bois est mêlé de differentes especes, comme chênes & hêtres de differens âges, ormes, charmes & blancs-bois, que quand il n'est planté que d'une seule espece, fut-ce tous chênes, parce que la vente en est moins lourde, & il s'y trouve plus de ressources & de débit, pourvû toutefois que le plant dominant soit de bonne essence.

Quant à la maniere de connoître ce qu'un Bois peut rendre :

1°. Pour sçavoir le produit de celui que l'on achete en *Grume*, c'est-à-dire, sur pied ou sans être équarri; il faut visiter les arbres, en prendre avec un cordeau les hauteurs & grosseurs, & juger de ce qu'on en pourra tirer de pieces de charpente & de bois de corde.

Si c'est une grande Forêt, quand on sçait combien elle a d'arpens, on la divise par demi-arpens ou par quartiers : & on en fait la supputation totale, ou en évaluant tous les quartiers l'un après l'autre, ou en en prenant seulement quelques-uns dans chaque canton de la Forêt, pour juger du total par estime, le fort portant le foible : on fait un memoire de toute cette évaluation; elle aide beaucoup à réüssir dans l'achat des ventes.

Pour prendre la hauteur d'un arbre. Ayez quelqu'un avec vous qui mesurera l'arbre à deux toises au-dessus du pied; & à quelque distance de-là, vous jugerez à vûë-d'œil du surplus de l'arbre à proportion des deux premieres toises.

Pour sçavoir combien un arbre en grume aura d'équarrissage. On le mesure

en grume à la couronne, c'eſt-à-dire, à demi-pied de terre, avec un cordeau : ſi l'arbre ne paſſe point deux toiſes & demi de groſſeur, il en faut ôter la neuviéme partie de ce que le cordeau aura de longueur, & le reſte ſera la largeur qu'auront enſemble les quatre faces de l'arbre quand il ſera équarri.

S'il a en grume trois toiſes ou trois toiſes & demie de couronne, on en ôte la ſeptiéme partie : pour quatre toiſes ou quatre toiſes & demie, on en ôte le ſeptiéme, & le vingtiéme des ſix autres ſeptiémes : ſi l'arbre eſt de ſix toiſes ou ſix toiſes & demi, on retranche le cinquiéme & le douziéme des quatre autres cinquiémes ; & ainſi du reſte à proportion.

Quand on a ainſi pris l'équarriſſage de ſon bois en grume, on l'écrit ſur ſon memoire, après la hauteur ; & ayant ainſi la longueur & largeur de ſon bois de charpente, on en fait la réduction à la piece, comme je l'ai dit ci-deſſus page 67, enſuite on fait un total de la quantité, & un autre du bois à brûler : & on voit par-là, à peu de choſes près, ce que toute une Forêt peut rendre.

Eſtime du produit des Taillis.

2o. Pour juger de ce que peut produire un bois, ſoit taillis ou autre qui ne ſera pas bon à debiter en Charpente, Menuiſerie, ni Fente, on prend les hauteurs & groſſeurs de cinq ou ſix pieds d'arbres ou brins differents, on les joint enſemble pour voir du fort au foible les groſſeurs & les longueurs ordinaires de tous ces bois : on en examine auſſi cinq ou ſix cantons différens pour ſçavoir comment ils ſont peuplez ; on en compte les pieds ; on voit combien il y en a dans chaque canton, & combien chaque brin peut produire de longueurs de bois de corde de l'échantillon convenable à l'uſage des lieux : par-là on juge combien le bois peut produire de cordes.

Si les groſſeurs ont depuis dix-huit juſqu'à vingt pouces, on en fera des bûches, dont cent ſeize feront une corde : Si le bois eſt plus gros, on voit au premier coup d'œil s'il ſe peut fendre en pluſieurs parties égales, ou à peu près, puis on en fait la ſupputation.

Quand c'eſt un bois mêlé de pluſieurs groſſeurs, depuis douze juſqu'à dix-ſept pouces, il en faut environ deux cens quarante longueurs.

Si ce ſont des bois taillis qui ſoient d'une même groſſeur, depuis ſix juſqu'à huit & neuf pouces, il faut environ huit cens longueurs pour une corde.

Enſuite il faut auſſi examiner à vûë de païs ce que le branchage peut donner de fagots. Par ce détail on fait toujours ſon compte ; & on ne manque gueres de faire de gros gains ſur les bois.

Marché de bois.

Les clauſes du Marché ſont ſouvent la perte du Bourgeois qui vend, ou du Ventier qui achete.

1o. Il eſt bon pour l'un & l'autre, que le marché ſoit paſſé pardevant Notaires, & que toutes les conventions y ſoient marquées plûtôt que par contre-écrits.

2o. Outre la garantie qui eſt dûë de droit par celui qui vend, le Marchand doit le faire obliger à lui livrer & faire livrer paſſage, pour débarder & conduire ſes bois juſqu'au plus prochain port ou autre lieu, où on puiſſe voiturer

franchement, parce que le Marchand auroit trop à perdre, s'il n'y avoit pas de grand chemin auprès des ventes, & s'il falloit dédommager ceux, par-dessus les terres desquels on passeroit pour y aller.

3°. Le vendeur de son côté stipulera, que les bois seront coupez, usez & vuidez, de la maniere, dans les temps & sous les peines que l'Ordonnance a marqué pour les bois du Roi.

4°. On conviendra du temps de vuider la vente qui est arbitraire, & que le Marchand obtiendra le plus long qu'il pourra, afin qu'il puisse façonner débiter, vendre ou débarder ses bois à son aise, & qu'il ne soit point exposé souvent par quelque retardement imprevû, à les enlever précipitamment, ou à payer de gros dommages & interêts au vendeur, à cause qu'ils empêcheroient ses bois de repousser.

5°. On fixera le nombre & le lieu des fosses à charbons & à cendres; on conviendra si le Marchand sera obligé de les repeupler, & il tâchera d'avoir la permission de couper les bois hauts & bas en toutes saisons, & sans reserve, ou de les faire débiter en telle sorte d'ouvrages qu'il voudra, & d'y faire telles commoditez qu'il jugera à propos pour le débit de son bois.

6°. Si le vendeur se reserve quelques arbres ou ballivaux, comme il est de sa prudence de le faire, on conviendra pour l'un & pour l'autre, qu'ils seront marquez, mais que l'acheteur n'en sera point responsable s'ils sont brisez ou coupez, par encrouement ou autrement, même par les Ouvriers, non plus que du dégât des taillis, pourvû qu'il n'y ait point de la faute de l'acheteur; sauf au vendeur à se pourvoir contre ceux qui auroient fait le mal; & qu'à tout évenement, l'acheteur ne sera tenu que de laisser d'autres arbres de reserve, en prenant ceux qui auront pû être endommagez.

7°. Si le vendeur charge le Marchand de repeupler quelques endroits de ses bois & d'en défricher d'autres, le Marchand doit stipuler que les terres qu'il défrichera seront exploitées à son profit, du moins jusqu'au temps de la vuidange, & qu'il ne sera point responsable du dégât que les bestiaux pourroient faire dans les endroits repeuplez. Il tâchera aussi d'avoir seul en récompense, la Glandée, le pâturage & autres profits du bois, jusqu'au temps qui lui est accordé pour en faire la vuidange.

8°. Enfin le prix sera payable à plusieurs termes à plusieurs années, & la plus grande partie après la vuidange des bois, afin que le Marchand ventier puisse payer plus facilement, & qu'il ait toujours par devers lui de quoi se dedommager si on l'inquiette dans son achat.

ARTICLE II.

Usance du Bois.

L'Usance du bois en comprend l'abbatis & les façons.

I. J'ai parlé du temps & des regles de la coupe, au Chapitre des Bois: & ce qu'il y a ici à ajoûter pour les Marchands ventiers, c'est qu'ils doivent necessairement les avoir coupé en dedans le quinze Avril, & les vuider dans le temps porté par leur adjudication, sous peine de confiscation & de gros dommages & interêts. Tous les bois de charpente doivent être marquez du marteau particulier que le Marchand doit avoir; il est garant de ses Commis,

Gardes

Gardes & Bucherons : il doit leur donner des mefures des longueurs du bois, conformes aux Ordonnances du Roy & de la Ville : il eft refponfable de tous les délits qui fe commettent dans les ventes & autour jufqu'à l'*oüie de la Cognée*, qui s'étend à cinquante perches pour les bois de cinquante ans & au-deffus ; & à vingt-cinq perches pour ceux d'au-deffous, ce qui s'appelle la *Réponce* de la vente : le Marchand ventier ne peut faire de charbon & de cendres, qu'autant qu'il en eft dit par fon marché; & ainfi de quelques autres menus points que la feule lecture de l'Ordonnance apprend.

Selon l'ufage des environs de Paris, les Fermiers & Marchands de Bois ont jufqu'à la faint Martin & au plus tard jufqu'à Noël, pour façonner & vuider leurs coupes de taillis. Pour les futayes il n'y a point de regle que la poffibilité de la Forêt, fur laquelle le temps de l'abbatis & de la vuidange des bois eft ordinairement reglé par le cahier des charges de l'adjudication.

Débits du Bois.

II. On appelle *débit du Bois* les differentes façons aufquelles on l'employe dans les ventes pour s'en défaire : on en fait du bois de charpente, du merrein ou du bois de fente & d'ouvrage, du bois de fciage, de charronnage & à brûler ; & on en tire des écorces, du charbon & des cendres qui font tous de bon débit.

Ordinairement c'eft aux acheteurs & aux ufagers à payer l'abatage.

Remarques fur le debit & fur les défauts du Bois.

1o. Les *Taillis*, ne fe débitent ordinairement qu'en fagots, charbons & cendres ; ou au plus en cotrêts, falourdes & bois de corde, quand ils font d'une venuë un peu heureufe ; le menu branchage s'employe en bourrées : & quand ils font de bien belle coupe, on en fait, fur-tout des jeunes balivaux, quelques menuës pieces de charpente, de fciage ou de fente, comme folives, limons, &c. C'eft pourquoi en bien des endroits on ne coupe point les taillis qu'ils ne limonent, (voyez ci-après *Limons*.) On employe auffi les chéneaux & les bouleaux en cercles, grands & petits, principalement aux environs d'Auxerre & d'Avalon. On écorce les chéneaux, les tilleuls, les aulnes & les noyers qui s'y trouvent, parce que les écorces de ces arbres font fort recherchées.

Les *Futayes*, & les arbres de referve qui dans les taillis tiennent lieu de futaye, fourniffent prefque feuls tout le bois de charpente, de fciage, de charonnage, de fente & une bonne partie de celui à brûler. Après le débit des tiges, avant que d'employer le branchage en cordes, falourdes, cotrêts, charbon, fagots, bourrées & cendres, on en tire quelques petites pieces d'équarriffage, qui valent toujours mieux que du bois de corde : on en fait auffi du bois de fciage, fi les tronçons de branchage ont fix pieds de long ; car il ne faut pas fcier de bois à de moindres longueurs. Les branchages fervent encore à faire des courbes de batteau, dont le débit eft très-bon près de la mer & des rivieres navigables ; on en fait auffi des raies de rouës & autres pieces de charonnage, quand les bouts qui reftent n'ont pas un peu plus de deux pieds & demi de longueur ; car en ce cas ils feroient bons à diftribuer en bois de fente.

2°. Comme chaque espece de Plant a son merite particulier, il faut les débiter suivant leur terrain, leur qualité & le courant de la consommation; par exemple employer en pieces de menuiserie les bois tendres, & en charpenterie ceux qui sont dures & crus dans un fond sec & chaud. Et quoiqu'il faille toujours tendre au meilleur débit, qui est ordinairement l'équarrissage; cependant quand on a beaucoup de bois, il faut l'emploier en toutes façons, de differens échantillons & grosseurs, afin que le débit en soit plus prompt, à cause des differens usages ausquels ils seront propres: sur-tout faire de ce qui se consomme le plus dans la Province ou autres lieux, où le Marchand a ses correspondances.

3°. On débite le bois, ou façonné, ou en *grume*, c'est-à-dire, en morceaux brutes & non travaillez, comme les pilotis, limons, masses, fléches, jantes & autres pieces de charonnage. Et quand la grume seroit propre pour un autre usage, il est aisé d'en sçavoir la portée; la maniere de réduire le bois de grume au quarré est expliquée ci-devant page 885.

Tous les bois qu'on débite doivent être d'échantillon, c'est-à-dire, tous de la grosseur marquée pour chaque piece; le volume de l'échantillon est different suivant les lieux, & c'est au Marchand à suivre ceux des endroits où il destine son bois, pour qu'il y soit de vente. Je marquerai ici les échantillons des bois qu'on débite à Paris, comme le lieu de la plus grande consommation.

4°. Il ne faut ni Aubier, ni bois roulez, ni tranchez parmi ceux qu'on débite façonnez.

L'*Aubier*, qu'on appelle autrement *Aubour* ou *Auber*, est la partie molle & blanche, qui fait un cerne entre l'écorce & le vif de l'arbre, *Alburnum*: & il ne faut point le confondre ni avec l'Aubour ou *Laburnum*, ni avec l'Obier, l'un arbre & l'autre arbrisseau. L'Aubier dont il s'agit ici est ce que les Ouvriers appellent le *Lard du Bois*; & ç'en est effectivement comme la graisse, que la seve de chaque année produit, pendant que l'Aubier de l'année précedente qui joint le vif de l'arbre, se change en sa substance. L'Aubier est pernicieux dans l'usage, & le bois où il y en a ne peut servir ni en charpente, ni en merrain, ni en sciage, parce qu'il communique un goût de fut à tout ce qu'on met dans des vaisseaux faits de bois où il y a de l'aubier, il se pourrit très-vîte dans les lieux humides, & dans les lieux secs il est bien-tôt plein de vers, & gâte tous les bois voisins. Il est défendu aux Charpentiers & Menuisiers par leurs Statuts, d'emploiyer aucun bois où il y en a. Celui du chêne a ordinairement un gros pouce ou un pouce & demi d'épaisseur. Les Ouvriers appellent Bois *Flacheux* ou plein de *Flaches*, celui dont on n'a pas ôté tout l'aubier, ou (pour parler comme eux) qui n'est pas bien équarri à vive arrête.

Le *Bois Roulé* est celui dont les cernes ou cruës de chaque année sont séparées & ne font pas corps avec tout l'arbre; ce qui vient souvent de ce que l'arbre a été battu des vents pendant qu'il étoit en seve: ces sortes de bois ne sont jamais bons à mettre en œuvre, si ce n'est pour de petits ouvrages. Quelquefois le bois roulé ne se connoît & ne devient vicié, qu'après qu'il a été mis en œuvre, ce qui se voit aux rognes ou mousses qu'il jette en dehors, comme des champignons ou mousserons.

Le *Bois tranché* est celui qui a le fil de travers; ensorte qu'au lieu de suivre tout droit le long de l'arbre, il le traverse souvent d'un côté à l'autre. Il ne

vaut rien à débiter en ouvrages de fente, ni pour porter de longueur ou autrement, parce qu'il s'éclate aisément.

On ne doit pas non plus employer le bois *Noueux* à porter de long, à cause du défaut de ses nœuds.

Le *Bois Rouge* est un bois échauffé, sujet à devenir tout plein de petites taches blanches, noires & rousses, ainsi que pourriture; pourquoi quelques ouvriers l'appellent Bois *Pouilleux*. Il est encore d'un plus mauvais usage que ceux qui sont restez quelque-temps *charmez*, *ceinturez* ou *écorcez* sur pied: ceux-ci ne sont cependant pas d'un bon service, parce que le bois se desseche, perd sa substance, & déperit bien plus vîte que quand on l'emploie peu de temps après l'avoir coupé vif & sain.

Le *Bois Gelif*, c'est-à-dire, le bois gersé ou fendu par la gelée, est de moins mauvais service.

Les *Malandres* sont des bois gâtez & pourris qui ne peuvent être employez.

Bois de Charpente.

On appelle bois de charpente, ou *Bois Quarré* & bois d'Ecarrissage, tout le bois équarri destiné à bâtir, pourvû qu'il soit au-dessus de six poûces; & selon qu'il est débité, chaque piece a son nom particulier, suivant sa grosseur.

Le Marchand Ventier employe pour la charpente les plus belles tiges de sa vente; & quoiqu'elle ne soit pas bien considérable, il faut toujours tendre à l'équarrissage, parce que c'est le débit le plus prompt, qui coûte moins de frais, & qui donne de plus fortes sommes. Les bons arbres pour la charpente sont les arbres de *brin*; ceux qui sont venus sur souches valent bien moins.

Le Marchand doit se garnir d'abord des gros échantillons, comme poutres de plusieurs longeurs & grosseurs, arbres de pressoirs, coüillards, tessons, jumelles & autres grosses pieces; mais seulement autant qu'il lui en faut pour l'assortissement de ses marchandises, de peur que le reste ne soit plus que du fretin.

Il aura soin de proportionner le nombre & les échantillons de ses pieces de charpente, au débit courant; & que tout son bois soit bien équarri à vive-arrête: car il se vend bien plutôt que lorsqu'il est flacheux, & que les angles n'en sont point ouvragez jusqu'au vif.

Le gros bois tortu qu'il trouvera, ou pour parler dans les termes de l'art, le bois *Bombe* ou *Bouge* s'employera en *Courbes* qui serviront à faire des ceintres, des toîts de dômes ronds, des genoux de navires, des liens, des esseliers, des chevrons ceintrez, des culs-de-four ou autres pieces de bâtimens, moulins ou navires, suivant leur grosseur & les lieux de débit.

On ne débite le bois de charpente qu'à la piece ou au cent. La piece de bois est douze pieds de long sur six pouces d'épaisseur & autant de largeur, ou la valeur, qui revient à cinq mille cent quatre-vingt-quatre pouces de bois pour le contenu de toute une piece; de sorte qu'une poutre est souvent comptée pour quinze ou vingt pieces de bois. Tout le bois de charpente se réduit à cette mesure, soit pour la vente, pour la voiture ou pour le toisé

des ouvrages. On le taille toujours en longueur depuis six pieds jusqu'à trente, en augmentant les pieces toujours de trois pieds en trois pieds. Celles de Menuiserie ne vont guerres qu'à quinze pieds avec la même gradation.

Les Charpentiers appellent bois *affoiblis*, ceux qu'on a rendu courbes, qu'on a taillé en ceintre : les bois affoiblis exprès sont toisez de la grandeur de leur bossage, & les courbes de la grandeur de leur plein ceintre; c'est-à-dire, qu'il faut comprendre le plus grand vuide de la courbe avec la largeur.

Le bois quarré se mesure par toises. Quand il y a des pieds au-dessus des toises, on ne les compte pas jusqu'à un pied trois quarts ; depuis deux pieds jusqu'à trois, on les compte pour demi-toise : mais il faut rabattre les flaches & les malandres ; on ne les rabat pourtant pas aux Voituriers. Au surplus, voyez ce qui a été dit ci-dessus sur la Charpente & la Menuiserie, Chapitre III. du premier Livre.

Bois de Fente, Merrain & Bois d'Ouvrages.

Le bois de Fente sert à faire, 1°. Le Merrain à futailles. 2°. Le Merrain à panneaux pour la Menuiserie. 3°. Tout ce qu'on appelle *Bois d'Ouvrages*, c'est-à-dire, lattes, contre-lattes, échalas, éclisses, sceaux, cercles, pelles, bardeau & tous les menus ouvrages qu'on travaille dans les Forêts.

On choisit pour la fente, le meilleur bois de la vente, & presque toujours le chêne : sur-tout il faut rejetter tout le bois tranché, roulé, échauffé & noueux. On y employe les tronçons qu'on coupe ordinairement au bout d'en-bas de l'abattage ; car tout le corps de l'arbre n'est pas propre pour la fente. Le bois rustique & nouailleux, qui a crû sur le gravier exposé au plein Midi, ne se peut fendre qu'un peu vers le tronc.

1°. Le *Merrain à Futailles*, qu'on appelle autrement *Bois à Barils*, ou *Bois à Douvains*, se débite en pieces qu'on appelle *Doelles*, & qui ont depuis sept jusqu'à neuf lignes ou trois quarts de pouces d'épaisseur ; & depuis quatre jusqu'à sept pouces de largeur : mais quant à la longueur, elles sont differentes, suivant la jauge des lieux & l'usage qu'on en veut faire.

Le Merrain de Pipe est de quatre pieds de long.

Celui des Muids, qu'on appelle autrement *Buisserie*, est de trois pieds.

Et celui des Bariques & demi-Queuës, Feüillettes ou demi-Muids, est de deux pieds & demi.

Chaque Doelle ou piece de Merrain à futaille a sa piece d'enfonçure qui est de même de sept à neuf lignes d'épaisseur : mais elle n'a que deux pieds de long & six pouces de large pour les fonds de Muids ; & pour les demi-muids ou Feüillettes, un pied & demi de long, & au moins quatre pouces de large.

Toutes Doelles, soit de corps ou d'enfonçure, qui sont au-dessous des échantillons ci-dessus, soit en longueur, largeur ou épaisseur, sont réputées rebuts ou effutages.

On fait encore avec le Merrain, des Douves qui s'employent en Tonneaux, Cuves, Baquets & autres vaisseaux, & en Bardeau pour couvrir les Maisons.

2°. Outre les tonneaux, cuves, baquets & bardeau, le bois de fente se distribuë aussi en panneaux, dont on fait du parquet, des lambris & autres

ouvrages de Menuiferie. On donne aux panneaux quatre pieds de long fur un pouce & demi d'épaiffeur ; il y en a qu'on ne fait épais que d'un pouce ; mais ils ont tous au moins fix pouces de large.

Les belles tiges de hêtre, fur-tout quand ils font du double ou triple âge, & celles de tremble fe débitent auffi en Merrain à douves, bardeau & panneau.

3°. On tire encore des tronçons de fente, la latte, tant quarrée que volice : voyez ci-devant page 38.

4°. Les bons échalas qu'on appelle *Echalas de quartier*, & en plufieurs endroits du *Paiffeau*, fe font encore de fente, de chêne, & ordinairement des tronces qui ne font pas affez bonnes pour de la latte. On fait des échalas depuis trois pieds de long jufqu'à quinze : les petits fervent aux vignes, les grands aux berceaux & aux efpaliers.

Pour les environs de Paris & de la Loire, fur-tout en Orleanois, on fait les échalas de quatre pieds & demi de long fur environ un pouce de quarré : il y a quarante échalas à la botte pour Paris, & cinquante pour la Province, quoiqu'entre Marchands on vende les échalas au millier.

Ceux de fix, neuf & douze pouces de longueur, font d'un bon débit à Paris pour le treillage.

On en fait auffi de petits, de quatre à cinq pieds de long fur un pouce de large ; & il n'y en a que vingt-cinq à la botte. Dans l'Auxerrois on n'en fait point qui ne paffent fix pieds, ils les appellent des perches ; & c'eft le feul canton de France où on mette la vigne en perches.

On fait auffi des échalas de bois rond ; on en met cinquante à la botte : de quatre pieds de long : ils ne fe vendent pas fi bien que ceux de quartier.

On donne au plus fix livres de façon pour fendre & mettre en bottes un cent d'échalas de quartier ; & on le vend depuis quarante jufqu'à foixante livres. Le cent d'échalas ronds vaut dix à douze écus.

5°. On employe encore le bois de fente en *Ecliffes*, autrement dit *Perches*, qui fervent à faire des minots, boiffeaux ou bichets, fceaux, cribles, tambours, pelles, cerceaux & autres ouvrages de cette efpece.

Les écliffes pour minots ont quatre ou quatre pieds & demi de longueur, & trois pieds pour les fceaux ; & l'enfonçure des minots eft de dix-huit pouces en quarré, & celle des fceaux d'un pied.

Après que des tronçons de fente on a tiré les differentes pieces de débit ci-deffus, il refte affez fouvent des longueurs d'arbres de fix pieds & plus : on les fait équarrir pour les débiter en fciage.

Le cercle, tant à cuves qu'à demi-muids & demi-queuës, eft auffi de bon débit : le châtaignier & le frêne font les bois les plus propres à en fendre. Il faut choifir pour le cercle à cuve les perches les plus groffes, les plus grandes & les plus droites ; il les faut de longueur de huit à neuf pieds pour le cercle à demi-queuës, & de cinq à fept pieds pour celui à demi-muids. On fait auffi beaucoup de cercles de noifetier, de bouleau, de faule & marfaut & de merifier.

Bois de Sciage.

Les pieces de charpente & de fente étant tirées d'une vente, le Marchand examine ce qu'il peut débiter en ſciage.

Le bois de ſciage ſert principalement pour la Menuiſerie; on le débite en planches, ſolives, chevrons, poteaux, limons & batans, goutieres, membrures & contre-latte. Tout le bois quarré qui n'a pas ſix pouces d'épaiſſeur, eſt compris dans le bois de ſciage. On y employe beaucoup de bois tendres; ſur-tout pour la boiſerie, comme Parquetage, Lambris & Platfond.

On fait façonner le bois de ſciage ou par des Scieurs de long, ou dans des moulins à ſcie; mais il doit être ſans flache, bien travaillé à vive-arrête, & non *Méplat*, c'eſt-à-dire, n'être pas plus épais d'un côté que d'autre. On fabrique pourtant pour des clôtures & autres ouvrages groſſiers, des groſſes planches qu'on appelle *Doſſes*, qui ne ſont ſciées que d'un côté, & qui de l'autre ont quelqu'aubier, quelqu'écorce ou inégalité.

Toutes les *Planches* ſe débitent d'environ un pied de large; les plus ordinaires ſervent en menuiſerie, & ſont d'un pouce d'épaiſſeur franc-ſciées ſur trois pieds & demi ou quatre pieds de longueur. Celles à cuves ont un pouce & demi d'épaiſſeur; on en fait de deux pouces, franc-ſciées, de douze à treize pouces de large; & il y en a qui ont juſqu'à quatorze, quinze & ſeize pouces de largeur, qui ſervent aux trappes. Les *Planches d'Entrevoux* n'ont qu'un demi-pouce ou au plus neuf lignes d'épaiſſeur ſur neuf pouces de large.

Les *Solives* ſe font de cinq à ſept pouces de groſſeur, de longueurs différentes, mais de bon bois pour bien porter. Les ſolives de brin ont depuis quinze pieds juſqu'à trois toiſes ou trois toiſes & demi de longueur; quand on trouve des brins de cette portée, on ne les ſcie point, on les équarrit ſeulement de ſept à neuf pouces de groſſeur, & ils ſont fort recherchez.

On débite les *Pôteaux* de quatre à ſix pouces de groſſeur: les Charpentiers en font des clôtures, pans, &c.

Les *Limons* qui ſervent à porter les marches & forment la rampe des baluſtres d'un eſcalier, & les *Batans* de porte cochere, ſe font de quatre pouces ſur un côté & huit ſur l'autre; ou de quatre & neuf, de quatre & dix, de cinq & dix, de cinq & douze.

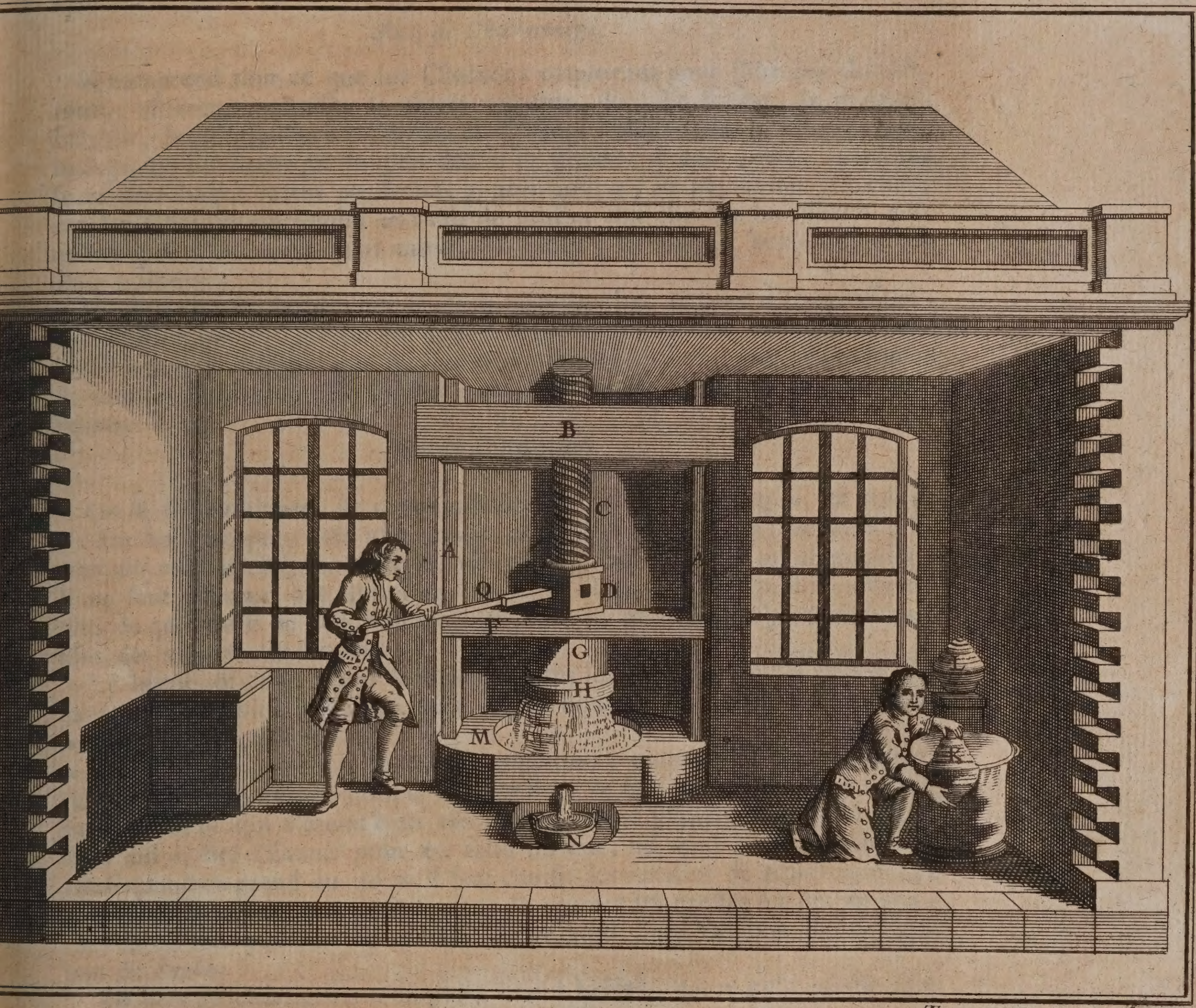
Les *Chevrons* vont vîte à la vente, parce qu'il en faut & aux Charpentiers pour porter la couverture des maiſons, & aux Menuiſiers. On les ſcie ou de trois pouces ſur une face, & de quatre ſur l'autre; ou de quatre pouces en quarré.

La *Contre-latte* ſert pour couvrir en ardoiſe, & n'a qu'un demi-pouce d'épaiſſeur ſur quatre à cinq pouces de large.

Les *Goutieres* ſont d'un grand uſage en Province, & d'un bon débit; mais il faut en choiſir le bois de brin ſain, ſans nœuds, roulure, aubier ni gerſure; & qui ait huit à neuf pouces d'équarriſſage: puis on le ſcie par le travers, d'un angle à l'autre; on en forme la goutiere en creuſant une de ſes trois faces juſqu'à un bon pouce d'épaiſſeur ſur chaque bord: on la fait ordinairement de ſix pieds juſqu'à trois toiſes & demi de longüeur, & on la met à couvert, afin que le hale ne la tourmente point.

PRESSOIR A L'HUILLE

A. *Les montants.*
B. *L'Ecrou.*
C. *Le fuseau ou la vis.*
D. *La mammelle.*
E. *La barre.*
F. *La Bancelle surquoi porte leffort de la vis.*
G. *Le Sepeau piéce de bois cubique.*
H. *Le Rond. ou Rondeau de bois qui se mêt sous le Sepeau.*
I. *Plusieurs Scoufins en pille.*
K. *Scoufin allongé.*
L. *Scoufin applatti.*
M. *La Maye ou pied creusé qui reçoit l'huille.*
N. *Le Seau.*



Tom. I. Pag. 946.

Les *Membrures* servent à la menuiserie & à la charpenterie, & sont de deux sortes, toutes deux de six pouces de large; mais l'une n'a que deux pouces d'épaisseur & l'autre en a trois.

Les Scieurs de long sont sujets à croquer leur ouvrage; c'est à quoi le Marchand doit veiller & parcourir souvent sa vente, le pied-de-Roy à la main, pour sçavoir si les échantillons sont bien débitez.

Bois de Charonnage.

Il comprend tout ce que les Charrons employent pour faire des charuës, rouës, charettes, carosses & autres voitures, &c. Le fresne, le charme, l'érable, & principalement l'orme, fournissent presque tout le bois de charronage. La meilleure partie s'en débite en grume; & tout y sert, même les forts branchages tortus ou droits, pourvû qu'il n'y ait point trop de nœuds; car les Charons employent aux rais de rouës, aux charuës ou ailleurs, jusqu'aux petits morceaux gros comme la jambe; & tout ce bois-là s'appelle *Bois à débiter*.

Si on y trouve des grumes de deux ou trois pieds & demi d'équarrissage, qui puissent porter quatre à six pouces d'épaisseur, il faut les débiter dans leur largeur en tables, que les Meûniers cherchent pour faire leurs rouets & tours de lanternes. Au surplus, voyez ci-après le débit particulier de l'orme.

Bois de Chauffage.

On le fait de hêtres, de charmes & de chênes; de branchages, de taillis; & des bois qui pour être gâtez ou de mauvaises especes, ne sont point propres aux usages ci-dessus, soit de charpente, fente, sciage ou charonnage. Il ne faut pourtant pas tirer trop fort à ces usages, parce qu'il ne resteroit plus de quoi faire de bon bois à brûler, qui est un débit des plus considérables des ventes-marchandes.

Le hêtre, & encore plus le charme, sont les meilleurs bois à brûler: ils font bon feu, bien clair, qui dure & qui donne bonne chaleur, bon charbon & bonnes cendres.

Le bois de chêne brûle & chauffe assez bien, quand c'est du bois jeune; mais il petille: le vieux noircit dans le feu, & fait un charbon qui s'en va par écailles & qui s'éteint bien vîte; & le chêne pelard, c'est-à-dire, celui dont on a ôté l'écorce pour en faire du tan, ne rend point de chaleur. Ainsi quand on prend du chêne il faut choisir les rondins de trois ou quatre pouces de diamêtre avec leur écorce; & rejetter les grosses buches de quartier. Il en faut pourtant excepter le chêne-verd, qui fait bon feu & charbon de durée.

Le bois de châtaignier n'est point bon à brûler, parce qu'il pétille trop dans le feu.

Le bois-blanc, comme peuplier, bouleau & tremble, est le plus mauvais de tous les bois à brûler; il ne donne ni clarté, ni chaleur, ni charbon, ni bonnes cendres.

Le bois flotté a moins de chaleur & brûle plus vîte que le bois *neuf*, c'est-à-dire, non flotté.

Le bois verd brûle plus difficilement que le sec ; mais il se consume plus vîte quand il est bien embrasé.

Tout le bois à brûler en general doit avoir trois pieds & demi de long, compris la taille. Il ne doit y avoir que le tiers au plus de bois blanc.

Le bois à brûler ne doit être vendu qu'à la corde ; l'Ordonnance ayant abrogé toute autre sorte de mesures : & la corde doit avoir huit pieds de long & quatre de haut ; elle vaut deux voies à Paris.

1°. Le *Bois de Compte* ou de *Moule* est celui dont les soixante-deux buches au plus, doivent remplir les trois anneaux qui composent la voie de Paris, suivant les Ordonnances de la Ville : les buches y doivent avoir trois pieds & demi de longueur, & un *dour* de tour, c'est-à-dire, dix-sept à dix-huit pouces de grosseur : celles d'au-dessous doivent être rejettées & renvoyées parmi le bois de corde.

2°. Le *Bois de Corde* est celui qui n'a pas dix-sept pouces de grosseur ; mais il doit en avoir au moins six : on l'appelle bois de corde, parce qu'il n'y a pas long-temps qu'on le mesuroit encore à Paris avec des cordes. A present on le vend à la membrure, qui est une mesure composée de trois pieces de charpente qui a quatre pieds en tout sens, & dans laquelle on range le bois. Plus il est droit, mieux il se vend, parce qu'il se corde mieux que le bois tortu.

On appelle à Paris *Bois de Gravier*, un bois demi-flotté, qui vient dans la Bourgogne & le Nivernois, dans des endroits pierreux : & *Bois d'Andelle*, un bois de deux pieds & demi qui vient par la riviere d'Andelle, il est ordinairement de hêtre.

3°. Quand le bois de corde est pris, le reste des branchages ou bois, sert à faire des cotrets, falourdes, fagots, bourées, charbon, braise & cendres.

Le *Cotret*, soit de taillis ou de quartier, doit avoir deux pieds de longueur sur dix-sept à dix-huit pouces de grosseur.

Le *Fagot* destiné pour Paris, doit avoir trois pieds & demi de long, dix-sept à dix-huit pouces de grosseur, & être garni de paremens raisonnables outre les broutilles.

La grosseur des cotrets & fagots se prend vers la harre dont on les lie par le milieu ; de même que la couronne d'un arbre de futaye se prend au pied.

La *Falourde* est un gros fagot qui n'est composé que de huit à dix perches coupées ou rondins joints ensemble & liez par les deux bouts.

On vend les *Buchettes* a la chartée ou à la voie ; & les ramilles servent à faire des *Bourées*, dont on tire quelque argent à compte des faux-frais, quand on est auprès des grandes Villes: on fait les bourées plus courtes, mais bien plus grosses que les fagots.

On donne aux Bucherons pour la façon du cent de fagots, dix-huit à vingt-deux sols compris l'abatage ; & on le vend cent sols ou six livres sur le lieu.

Les bourées de quartier coûtent autant de façon que le fagot : & celles de taillis valent depuis quarante sols jusqu'à quatre livres le cent, selon qu'elles sont bonnes. Les bourées d'épines se vendent trente à quarante sols le cent.

On donne trente sols pour la façon de la corde de bois compris l'abattage ; & on la vend depuis douze livres jusqu'à seize. Le bois de noyer & autres pareils ne se vendent que neuf ou dix livres.

Dans

Dans notre Maiſon Ruſtique on fait feu de tout bois, arbres morts ou briſez, peupliers, trembles, même des aulnes & des ſaules : après qu'on les a coupé en ſeve, il n'y a qu'à les laiſſer ſecher à l'air pendant un hyver; ils brûleront très-bien enſuite.

Abattis des têtes ou branches d'arbres, &c.

1°. On réduit à une certaine hauteur les tiges de ſaules & de freſnes, ſurtout des ſauvages; & leurs têtes jettent quantité de branches, qu'on coupe entre quatre & ſept ans pour les débiter en perches, cerceaux, &c.

2°. Les tiges d'ormes, de peupliers & de trembles, de charmes & d'érables, donnent quantité de branches, dont on fait des fagots. Des têtes des uns & de l'ébranchage des autres, on fait des coupes reglées; & quand on en a beaucoup, on les ajuge au plus offrant, ou bien on les abat par cantons, par ruës ou par côtez de ruës, afin d'avoir toujours du bois à abattre. Il faut leur donner aſſez d'âge, pour que l'abattis donne de bon bois; & les couper tous hors de ſeve, & à fleur de la tige.

3°. On abat juſqu'au pied les aulnes & les ſaules à douze ou quinze ans, pour les débiter en perches.

Charbon de Bois.

Pour le faire, choiſiſſez dans votre bois, ſoit taillis, ſoit futaye, quelque clairiere dont vous abattrez tous les buiſſons & plants, & en ferez une place bien nette, grande à proportion de ce que vous voudrez faire de charbon. Faites-y tranſporter le bois dont vous voulez le faire; ordinairement on le coupe par morceaux longs de deux pieds & gros depuis un pouce & demi juſqu'à ſix ou ſept. On commence le fourneau auſſi-tôt qu'il y a aſſez de bois pour cela, & on continuë toujours d'en apporter pendant qu'on dreſſe le fourneau.

Pour cela on fait au milieu de la place un quarré de quatre gros bâtons couchez plat à terre, par-deſſus ceux-là on en met un ſecond rang, puis un troiſiéme, & ainſi de ſuite en les arrangeant les uns ſur les autres quarrément, juſqu'à ce que les quatre murs du milieu de votre fourneau ſoient faits, de ſorte que vous aurez un vuide dans le milieu, d'un pied ou pied & demi de diamétre. Il y en a qui mettent quatre perches aux quatre coins du quarré pour ſoûtenir l'édifice. Enſuite on environne ce quarré de morceaux de bois qu'on poſe debout contre la meule : on fait cette premiere aſſiete auſſi épaiſſe que l'on veut; & ſur elle on en fait une ſeconde, puis une troiſiéme & une quatriéme s'il eſt beſoin, en plaçant toujours les gros brins avant les petits, juſqu'à ce que le quarré ſoit garni & comblé, enſorte qu'il ſe termine en piramide. Il y a des païs où on fait ces fourneaux ronds ou en dôme; ce qui réüſſit également. En le dreſſant je ſuppoſe qu'à meſure que la meule s'éleve, on garnit le vuide qu'on a laiſſé au milieu, de charbon, ſoulfre, ramilles & autres choſes qui puiſſent allumer un feu aſſez tenace, pour conſommer tout le bois de la meule.

Quand tout le bois eſt rangé, on coupe des gazons d'un pied de largeur & de deux doigts d'épaiſſeur : on en couvre tout le bois, afin que le fourneau n'ait point d'air; on ne laiſſe qu'une ouverture en bas pour y mettre le feu, & on la bouche quand le feu y eſt bien allumé.

D'autres l'allument d'une maniere differente. On laiſſe le haut du quarré ou de la piramide, dégarni ou découvert ; on y monte avec une échelle double ou autre ; on y jette deux ou trois pannerées de charbon qui tombe dans le fond de la meule ; puis on y renverſe du charbon allumé, & par-deſſus celui-cy encore du charbon éteint, & une livre de ſoulfre pilé, afin que toute la maſſe brûle, & on achève de remplir le vuide de charbon, & de le combler d'un peu de bois & de terre par-deſſus, & au plus vîte, afin que le feu ne prenne point d'air.

Au défaut de gazon, on couvre le fourneau de terre glaiſe ſous laquelle il eſt bon de mettre un peu de mouſſe : on met une épaiſſeur de deux doigts de terre, & on la bat avec le dos d'une pêle pour l'affermir. On peut y mêler de la pierraille ou du moëllon.

Il faut prendre du bois-neuf, c'eſt-à-dire, qui n'ait pas un an d'abattis, pour faire de bon charbon : celui de vieux bois n'a ni conſiſtance ni chaleur.

Plus le bois eſt dur, meilleur en eſt le charbon : on eſtime fort celui de chêne, de ſaule, de châtaignier, d'érable, de freſne, de charme, &c. Celui de hêtre eſt bon pour les Poudriers & Salpêtriers, parce qu'il eſt petillant comme le chêne l'eſt à brûler. Le charbon des bois-blancs ſe débite à tous ceux qui travaillent en orfevrerie, parce qu'il ne pétille pas, il eſt doux & tendre ſous la main de l'ouvrier, & il fait un beau poli : mais il ne vaut rien aux autres uſages ; il ne fait qu'un feu couvert, noir & ſans chaleur, & il ſe conſume en mauvaiſes cendres blanches, qui même ne ſont propres à rien. Ceux de charme & de hêtre ſont les meilleurs pour la cuiſine.

Celui de bouleau eſt particuliérement bon pour fondre les métaux. Le charbon de ſaule & celui de troëne ſont encore excellens pour les Salpêtriers : tout le charbon qui ſe débite aux Salpêtriers, Fondeurs, Orfévres ou autres artiſans doit être fait de bois pelé.

Il ne faut abandonner le fourneau à charbôn ni nuit ni jour, tant que le feu y eſt, de peur d'accident ; & s'il s'éleve du vent, il faut l'en garantir par des briſe-vent de paille qui ſoient auſſi hauts que le fourneau.

Le charbon eſt trois jours à ſe faire, quand c'eſt du bois verd ; & deux jours & demi quand c'eſt du bois ſec.

Le deuxiéme jour le fourneau devient tout noir ; la fumée épaiſſe qui s'éleve dans le fourneau, s'y reflechit d'abord ſur tout le charbon, & c'eſt ce qui le rend inflammable, ſi noir & ſi capable de cauſer des maux de tête & autres accidens. Elle pénetre juſqu'au dehors du fourneau le deuxiéme jour ; & il y a des gens qui le percent alors en pluſieurs endroits avec la pointe d'un fourgon, pour donner iſſuë à la fumée.

Quand il ne s'en éleve plus, & que le fourneau eſt un peu affaiſſé, c'eſt une marque que le charbon eſt cuit. Alors il faut bien boucher avec de la terre tous les trous ou fentes du fourneau : car ſi l'air y entroit, il réduiroit le charbon en cendres. On laiſſe le fourneau s'éteindre entiérement pendant vingt-quatre heures : quand le charbon eſt refroidi, on décombre le fourneau pour tranſporter le charbon dans un endroit à couvert de la pluye ; quelques-uns le laiſſent en meule dans le bois, juſqu'à ce qu'on le conduiſe au Port ou autre lieu de débit. Le charbon de bois ſe meſure au boiſſeau comble : & le pouſſier de charbon ſe vend aux Doreurs ſur cuivre. On appelle *Charbon en Banne* celui qu'on amene par charroi.

Il ne faut acheter le charbon qu'au boiſſeau; pour qu'en ſe le faiſant livrer à cette meſure les Charbonniers ne vous donnent point des genets &c. de la braiſe pour du charbon, ou du charbon de bois-blanc fourré ſous un ou deux lits de bon charbon de chêne, comme ils ont coûtume de faire, quand ils le vendent en ſacs ou en banne. Il faut auſſi prendre garde qu'ils ne vous l'apportent chaud ou trop nouveau fait, à cauſe du danger du feu.

Par la même raiſon il faut que le lieu où on garde le charbon, ſoit à l'écart, bien couvert & bien clos : car le charbon conſerve long-temps ſa chaleur, il prend feu aiſément & le couve long-temps.

En France il eſt défendu à tout le monde de faire du charbon hors des forêts : il n'eſt pas même permis d'en faire chez ſoi, quand on demeure dans un Bois.

Les Marchands Ventiers ne peuvent pas faire des charbonnieres, autrement dit, fauldes ou foſſes à charbon par-tout où ils veulent, ni en faire autant qu'il leur plaît : ils ne peuvent pas en faire hors de la forêt, ni même chez eux, quand ils demeurent dans le Bois; ce ſont les Officiers des eaux & forêts qui en marquent les places aux endroits les plus vuides & les plus éloignez des arbres & du recrû : ils en reglent le nombre ordinairement à une par chaque arpent de bois qu'il y a à couper; & il n'eſt pas permis au Marchand d'en faire plus, ni ailleurs qu'il ne lui eſt marqué; ils peuvent même l'obliger à défoncer & repeupler les places où il a fait du charbon.

Cendres.

Il n'eſt permis de faire des cendres dans les Forêts, que des Houppiers, troncs, racines & autres bois, qu'on ne peut employer ni en ouvrages ni en bois de corde. Il eſt même défendu d'en faire dans les Bois du Roy & des Communautez, s'il n'y a Lettres Patentes du Roy qui le permettent : & un Marchand ne peut pas en faire ailleurs qu'aux endroits qui lui ſont indiquez dans ſa vente, ni en tranſporter que dans des tonneaux marquez de ſon marteau : on les vend aux Verriers, Fondeurs & autres. Les cendres de hêtre & de charme ſont recherchées par les Verriers; & celles de chêne par les Salpêtriers qui en font le bon ſalpêtre : il en faut auſſi pour faire du ſavon noir & blanc. Les cendres de charme & de hêtre ſont les meilleures de toutes, pour blanchir les toiles & pour les leſſives : on préfere pour cet uſage les griſes, & celles qui ſont âpres au goût, fines & bien cuites. On les fait recuire au four quand elles n'ont pas été aſſez cuites d'abord ou qu'elles ſe ſont décuites. Les Teinturiers en conſomment beaucoup. Celles de châtaignier ne valent rien en leſſive, parce qu'elles tachent le linge pour toujours, de même que celles d'aulne : au contraire celles de bois d'olivier ou de noïaux d'olives ſont très-bonnes à cet uſage. Les cendres de bois ſoit blanches, griſes ou noires ſe vendent à la tonne.

Les cendres de figuier & de freſne ſont miſes au rang des cauſtiques, ainſi que la cendre de lie de vin & le ſel de leſſive.

Les cendres de bois ne ſont pas les ſeules dont on tire profit à la campagne. Car outre les cendres gravelées, dont nous parlerons ailleurs; outre les cendres de fougere, d'algue marines, vvarec, kali ou ſoude, *Salicornia*, qu'on trouve ſur les bords de la mer & que ſouvent on y ſeme exprès

& qu'on y brûle dans des creux recouverts de terre où la cendre se pétrifie; on en fait du verre, du savon & des lessives : & outre les plantes marines & les aromatiques qui abondent en sels & dont les cendres sont estimées des Chymistes & des Apotiquaires : on peut en tirer de toutes sortes de plantes en les brûlant; elles sont toutes de bon débit & servent à plusieurs usages.

La meilleure maniere qu'on ait à la campagne de brûler toutes les herbes pour en faire des cendres qui ayent beaucoup de sels, ce qui en fait le prix; est de couper & ramasser ces plantes par gros tas; & quand on en a à suffisance & qu'elles sont bien seches, les mettre dans un ou plusieurs trous qu'on fait en terre, les y allumer aussi-tôt avec un peu de feu, par un beau temps; puis les couvrir de terre ou de pierres, ensorte qu'il n'y passe qu'autant d'air qu'il en faut pour entretenir le feu sans qu'il s'étouffe; les plantes se brûleront doucement & se calcineront. On connoîtra que la chose est faite quand la terre de dessus sera entierement refroidie : alors on découvrira doucement le creux & l'on y trouvera les cendres bien calcinées & salées, la plûpart attachées les unes aux autres par grumeaux, ce qui est la marque d'une bonne calcination.

C'est ainsi que les païsans d'Auvergne profitent des plantes inutiles de leurs montagnes, en les brûlant dans des fosses; & ces cendres ont beaucoup de sel alkalin : mais en les enlevant ils prennent aussi avec elles une partie de la terre qui les environnoit & qui est salée par communication. Ils vendent ces cendres à fort bon marché aux Epiciers qui les débitent aux Blanchiseuses, parce qu'elles sont très-bonnes pour les lessives.

On peut en faire un meilleur usage, quand ce ne feroit que pour l'amandement des jardins & des terres labourables, comme nous l'avons dit ailleurs, entr'autres au sujet des cendres & gazons.

On brûle de la même façon sur le bord de la mer les herbes qui servent à faire le verre. En general toutes les plantes qui croissent aux environs de la mer, comme la perce-pierre, la criste-marine, le kali, font celles qui donnent le plus de sel; parce que la terre & l'eau dont elles prennent leur nourriture, en font pleins.

Ecorces.

On écorce les chênes & chêneaux, les noyers, les aulnes, les tilleuls, les merisiers, les bouleaux & les mûriers.

L'écorce de chênes, sur-tout des jeunes, est de très-bon débit, parce qu'on en fait le tan, qui est une poudre menuë qui sert à la premiere préparation des cuirs, pour en faire tomber le poil; & à taner les filets des Mariniers. Le tan se fait par la force des rouës d'un moulin, où trois gros pillons pointus battent l'écorce dans des mortiers & la réduisent en poudre : les sciûres de chêne servent aux mêmes usages que le tan. Il ne faut point laisser les écorces de chêne à la pluye, parce que le sel qui fait toute sa vertu, s'en détacheroit, c'est pourquoi les moulins à tan sont ordinairement accompagnez d'un magazin pour mettre les écorces à couvert; on appelle ce bâtiment un *Ecorcier*. L'écorce des jeunes chênes vaut le double de celle des vieux; & même celle des branches est meilleure que celle du tronc : parce que plus elle est jeune, mieux elle se pele & meilleur en est le tan.

Les écorces d'aulnes ou de noyers fervent pour teindre en noir, brun, & autres couleurs : on les vend aux Teinturiers, Chapeliers & autres : on en fait auffi de l'encre, Les Teinturiers appellent fimplement *Racine*, la couleur fauve, & les trois ingrédiens qu'ils employent pour la faire, fçavoir l'écorce & la feuille de noyer & les coques de noix.

On fait des cordes à puit avec la feconde écorce du tilleul & du bouleau ; la premiere fert ainfi que celle du bouleau & du merifier, à faire des paniers, des litrons, &c. même des petits berceaux.

Les écorces de mûriers fervent à peu-près aux mêmes ufages que celles des tilleuls.

Le meilleur temps pour écorcer les arbres eft le mois de May, parce qu'alors la pleine feve fait que l'écorce & le bois fe féparent facilement : dans d'autre temps il ne faut écorcer un arbre qu'après la pluye & par un vent doux ; car le hâle & la fechereffe y font contraires.

On écorce auffi les lieges, comme je l'ai dit ci-deffus page 828. parce que le liege eft unique pour le merite de fa peau.

Glands & Balais.

Le gland & la faine fervent à nourrir les cochons l'hyver. La coque du gland, qu'on appelle autrement Avelanede ou Valanede, fert à paffer les cuirs ; & c'eft une marchandife de débit pour l'Italie & le Levant.

On fait des balais de menuës verges de bouleau & de genêt, liez de trois liens d'ozier ou de châtaignier : on en fait de jonc ficellez & attachez au manche avec un clou ; & on les poiffe fur la ficelle, quand ils doivent fervir aux Cochers & Palfreniers. On en fait auffi de poil, de plumes & de Barbe de rofeaux.

ARTICLE III.

A quoi chaque efpece de Bois eft propre.

1°. Le *Chêne* n'a point fon pareil pour tous les ouvrages de charpente & de fente, menuiferie & fculpture, tant gros que menus : il dure jufqu'à fix cens ans à l'air, & quinze cens en pilotis. Comme il eft propre à tout, on le débite quelquefois en fciage. Quant à ce qu'on en employe en bois à brûler, il eft meilleur en charbon qu'autrement. En croiffant, ce bois eft affez fujet à devenir roulé & tranché.

Le chêne de Dannemarq, que les Menuifiers appellent communément bois d'Hollande, eft le plus propre à faire de belles *Boiferies*, parce qu'il a moins de nœuds & qu'il eft plus tendre que ceux des pays plus chauds.

Le bois de l'yeufe eft fort dur & maffif, rougeâtre, & quelquefois ondé ou marqueté au-dedans : il fait de bon charbon qui eft le plus eftimé en beaucoup d'endroits, parce qu'il conferve le feu long-temps, & qu'il n'entête point.

2°. Le *Châtaignier* eft le meilleur bois après le chêne : il eft ferme & bon à bâtir : on en fait de belle charpente, où jamais ni les vers ni la vermine ne s'attachent ; & nous voyons en France dans bien des endroits où on ne voit plus de châtaigniers, quantité d'édifices des dix & onziéme fiécles

& au-delà, dont toute la charpente est de châtaignier sains & entiers : on employe aussi ce bois à des Ponts, Canaux, &c. On en fait du Merrain, de grands ouvrages de sculpture, des palis pour clôre les parcs & les jardins, des perches pour faire des échalas, des treilles & des espaliers : on fait même des cercles, des rejettons de châtaignier de trois ou quatre ans, & tous ces débits sont très-bons ; mais ce bois ne vaut rien à brûler, non-plus qu'en charbon ni en cendres.

3°. Le *Maronnier* de France a le bois plus gros & meilleur que le châtaignier : celui du maronnier-d'Inde n'est propre qu'en planches rustiques.

4°. L'*Orme* est un bois jaune, dur & fort, principalement le franc-orme ou orme à petites feuilles : mais il est plus propre en charonnage qu'en menuiserie : aussi le débite-t'on presque tout en charonnage ; & c'est le meilleur bois pour cet usage. On en amene les échantillons en grume ; & on en fait des moïeux, des aissieux, des empanons, des fleches, des jantes & des armons, des affuts, des poupes, &c.

On débite les *Moïeux* en tronçons ou billes de six pieds & demi de longueur sur six pouces de diamétre par le menu bout. S'il y en a de douze à quinze pouces, on en fait de grosses roues de charettes.

Les *Aissieux* se coupent longs de dix pieds sur sept à huit pouces de diamétre, par le petit bout.

Les *Empanons* doivent être de la même longueur ; mais on ne les prend pas si gros, sur-tout quand ils ne sont point chantournez.

Les *Fléches* doivent être sans nœuds, bien cambrées & d'un beau barquement : celles de carosse, depuis dix jusqu'à douze pieds de long ; & celles des autres voitures, depuis douze pieds jusqu'à quinze.

Les *Jantes* sont débitées depuis deux pieds huit pouces, jusqu'à trois pieds de long ; & elles doivent être bien chantournées.

Les *Armons* simples s'amenent en grumes, de six pieds de long & de huit à neuf pouces de diamétre par le bout : les armons d'arcade sont longs de quatre pieds & demi, & gros de neuf à dix pouces.

On peut faire toutes ces pieces de fresne : à la réserve des fleches, moïeux & jantes pour lesquelles il faut nécessairement de l'orme.

Outre ces pieces d'orme qu'on débite en grume, on débite en sciage les lisoirs, les moutons & les timons. On donne six pieds & demi de long aux *Lisoirs*, & six à sept pouces de large sur quatre à cinq d'épaisseur : aux *Moutons*, six pieds sept à huit pouces de long, & cinq à six pouces de large sur trois ou quatre pouces d'épaisseur : & aux *Timons* neuf pieds de long, trois pouces & demi en quarré par le petit bout, & quatre pouces par le gros. Il y a encore d'autres pieces de bois d'ormes qu'on fait scier par les charons mêmes. C'est pourquoi les Marchands-Ventiers en laissent toujours plusieurs pieces en grume de differens échantillons. Au reste voyez ci-devant *Bois de Charonnage* page 832. & *Ormes* page 893.

On en fait aussi des planches, des écroües, vis & autres pieces pour les pressoirs & bâtimens ; des tables de cuisine & à foulons, des étaux, &c. il sert encore aux Sculpteurs & Graveurs sur bois.

L'Ypreau se débite beaucoup en menuiserie.

5°. Le *Charme* a le bois dur & se débite principalement en aissieux & autres

pieces de charonnage, fur-tout où l'orme eft rare. On le vend auffi en grumes aux faifeurs de formes & de fabots. On en confomme encore beaucoup en bois à brûler, parce que c'eft le bois le moins humide & qui fait le meilleur charbon. Autrefois on faifoit avec du charme tous les manches d'outils champêtres, les jougs de Bœufs, &c.

6°. L'*Erable* eft fort dur, beau & prefque toujours marbré. On en fait 1°. des tables & des ouvrages de marqueterie & de tour. 2°. Il fert auffi en menuiferie; on en débite beaucoup par cartelles de trois, quatre & cinq pouces d'épaiffeur; 3°. Les Armuriers le recherchent fort, pour monter toutes fortes d'armes: 4°. Comme il eft peu fléxible, on en fait auffi des jougs, des arcs à tirer, &c. C'eft pourquoi on l'amene prefque toujours en grume, pour que les ouvriers puiffent le débiter à leur gré. Il eft encore très-bon à brûler, & fait du charbon excellent.

7°. Le *Frefne* a la tige belle, droite & unie; fon bois eft fort, & il fert en paix & en guerre aux Charrons & aux ouvriers d'Artillerie. On en fait des moutons & timons de chaife & caroffe, des brancards, de bonnes piques, &c. On en voiture en grume de plufieurs groffeurs & longueurs, depuis dix jufqu'à dix-huit pieds de long: ces échantillons font bons pour faire des haquets qui fervent à voiturer du Vin, de la Bierre, &c. On fait auffi toutes fortes de cercles, de frefne: & il eft de bon débit pour les Armuriers, fur-tout quand il y a des loupes ou des nœuds, pourvû qu'il foit fain d'ailleurs. Le frefne eft encore bon à brûler & en charbon.

8°. Le *Hêtre* a le bois fec, fort pétillant dans le feu, & rempli de plufieurs petits brillans ou endroits polis: il eft fi peu folide, qu'il fe gâte pour peu qu'il reçoive d'humidité. Cependant on le débite en planches larges d'onze à douze pouces fur treize lignes d'épaiffeur franc-fciées; en poteaux de quatre pouces en tout fens, & depuis fix jufqu'à dix pieds de long; en membrures, de deux pouces & ligne d'épaiffeur franc-fciées, larges de fix à huit pouces, & longues depuis fix jufqu'à douze pieds, le tout pour faire du meuble: en goberges pour fervir aux Layetiers, Bahutiers, Scelliers & Boiffeliers; & en avirons. On fait auffi des gros hêtres, des rames de Galéres, des tables de cuifine, des étaux à Bouchers, depuis quatre jufqu'à fept pouces d'épaiffeur; des pelles, des cueillers, des fabots, des bois de dards & d'hallebardes, des paniers, des hottes de Vendangeurs, &c. Mais le plus grand débit du hêtre eft en bois à brûler, en charbon & en mérrain pour le menu barillage, comme pour les harangs.

On fe fert encore du hêtre en le mettant en copeaux, qu'on tire le plus longs qu'on peut, pour en faire des rapez; ils ont une vertu fpécifique pour éclaircir & foûtenir le vin qu'on met par-deffus. Quoique le plus grand ufage du hêtre foit en Menuiferie, Merrain & Buches, il eft pourtant d'affez bon fervice en Charpente, pourvû qu'il ne foit point du tout expofé à l'humidité. Les Anciens faifoient leurs taffes, & même leurs tonneaux, d'écorces de hêtre.

9°. Le *Pin*, le *Sapin*, & la *Peffe* font tous bois fecs, legers & blancs; celui du pin eft jaunâtre, fec & pefant; & celui de la peffe eft le meilleur des trois. Ils fe débitent tous également en mats de navire, poutres, folives & autres pieces de charpente: mais il faut les mettre à couvert de la

pluye, parce qu'ils sont sujets à pourrir ; il ne faut cependant pas qu'ils soient enfermez ni couverts de plâtre. Le grand débit est en planches de differens échantillons, en solives & poteaux, & en doëlles, les unes d'un pied & demi, & les autres de deux pieds & demi, dont on fait des battes-beurre, des tinettes, des sceaux à une ance pour survuider le moût, &c.

L'*If* a le bois veineux, rougeâtre ou noirâtre, & presqu'incorruptible ; il est très-propre à faire des coffres, marche-pieds, arcs, fleches, dards, &c.

10°. Le *Noyer* est de très-bon débit. Les Menuisiers le recherchent fort pour les beaux meubles : on le façonne en poteaux quarrez, en planches & en membrures, de même échantillon que le hêtre ; & toutes ces pieces doivent être sans gersure & sans roulure, à quoy le noyer est aussi sujet que le chêne.

Quand le noyer est sain & de grosse tige, on le débite en tables ou cartelles de deux bons pouces d'épaisseur, pour faire des panneaux de carosses, monter des armes, &c.

On fait aussi des sabots de noyer ; on en vend l'écorce aux Teinturiers, & tout en fait profit, jusqu'aux racines qu'on débite par tronçons aux Ebenistes, sur-tout quand elles sont bien brunes & jaspées. Les Teinturiers achetent aussi du bois de noyer pour teindre en fauve.

11°. Le bois d'*Olivier* est beau, veineux & madré : on en fait beaucoup d'ouvrages, sur-tout les Ebenistes, Tourneurs & Menuisiers.

Le bois de *Prunier* se débite ordinairement en grume aux Tourneurs ; & s'il est assez fort, on en fait des membrures comme du poirier ci-après.

On débite aussi le *Buis* en tige aux Ebenistes, aux Tonrneurs & aux Peigners : & en planches aux Graveurs sur bois, parce qu'il est plus solide & moins sujet à être percé de vers que le poirier.

12°. On fait du *Poirier* & du *Pommier*, des planches, poteaux, membrures, courbes & autres pieces de sciage pour la menuiserie. On en fait ordinairement des planches longues de six à neuf pieds, & d'un demi-pouce franc-sciées ; ou bien des membrures de la même longueur & de cinq à six pouces de large sur tout sens. Le poirier sert encore aux Sculpteurs & aux Graveurs ; on en fait aussi des boutons : & du pommier, des chevilles de moulin, des oreilles de charuës & autres ustanciles ; le reste de l'abattis se met en fagotage.

Le *Merisier* se débite de même, parce que son bois est assez dur. On l'employe aussi à faire des clavessins & autres instrumens de musique ; parce qu'il est sonore, quoique dur, ce qui fait que les Luttiers le travaillent avec plaisir, sûreté & profit ; l'écorce de merisier sert à faire des corbeilles & paniers rustiques. Le merisier fendu en deux ou en quatre pendant la seve, sert encore à faire des cercles aux grosses tonnes.

13°. Le *Cormier* a le tronc droit & long, & le bois extrêmement dur & serré, c'est pourquoi de son tronc, on fait des pieces de pressoir ; & de son branchage, des chevilles & des fuseaux pour les roüets & lanternes de moulins. On fait les chevilles de quatre pouces en quarré, sur seize pouces de long ; & si le branchage n'est pas assez gros pour cela, on l'employe en fuseaux qui ne se débitent que de dix-huit pouces de long sur trois de large. Le cormier sert encore aux Sculpteurs.

On

On en monte auſſi les outils de Menuiſiers, & on le leur vend d'ordinaire en poteaux de trois ou quatre pouces en quarré; ou bien on le débite en membrures épaiſſes de deux pouces, & larges de ſix : on en ſcie auſſi de quatre à ſix pouces, depuis ſix juſqu'à douze pieds de longueur.

Faute de cormier, les Meûniers ſe ſervent de chevilles & de fuſeaux de bois de *Nefflier*, d'*Alizier*, & autres de cette ſorte : c'eſt pourquoi quand on en rencontre dans ſes Bois, il faut les débiter de même. Voyez auſſi cy-devant *Alizier*, pages 814. & 816.

Le *Mûrier* eſt propre à peu-près aux mêmes uſages : il a le bois jaune juſqu'au cœur, maſſif, & néanmoins ſouple; ce qui convient aux Graveurs & aux Tourneurs.

Il en eſt de même de l'Arbouſier. On en fait auſſi de bon charbon.

14°. Le *Tillot* ſe débite en tables épaiſſes depuis deux juſqu'à cinq pouces; en planches épaiſſes d'un pouce, & longues de douze; en cercles & lattes; & quelquefois en poutres, pourvû qu'elles ſoient bien à ſec. Ce bois ſert à quantité d'artiſans, comme Menuiſiers, Tourneurs, Bahutiers, Coffretiers, Layetiers; aux faiſeurs de Baudriers pour couper leurs cuirs; même aux Sculpteurs : c'eſt le bois qui leur eſt le plus propre, parce que quoique tendre, il eſt pourtant *plein*, c'eſt-à-dire, ferme & ſerré, enſorte que le ciſeau le coupe plus nettement & plus aiſément qu'aucun autre bois.

Il ſert encore à faire des fléches, & du charbon pour la poudre à canon.

Les branches de tillot ſervent auſſi à faire *des Torches*, qui ne ſont autre choſe que des bâtons de tilleau ou d'aulne, ronds, gros comme le bras, hauts de ſept à dix pieds, & quelquefois plus, au bout deſquels on met du *Lumignon*, qui eſt une ſorte de chanvre à moitié filé, qu'on couvre de cire jaune ou blanche, pour éclairer & ſervir aux differens uſages de l'Egliſe. Les Anciens faiſoient leurs *Flambeaux* de differens bois ſechez au four ou autrement; & ils les faiſoient de bois de charme, de coudrier, de cornouiller & d'épine, à peu-près comme nous en faiſons encore de poix, de branches de pin ou autre bois réſineux. Les écorces du tilleul ſont auſſi de débit.

Le *Bouleau* a le tronc aſſez gros; mais ſon bois eſt ſi leger qu'on n'en fait que des cercles tant grands que petits, des paniers, des balais & des verges de ſes branches. Le charbon en eſt bon pour les Fondeurs. On ne laiſſe pas que d'employer à la campagne le bois de Bouleau pour les bâtimens legers, comme étables & hangards, & en planches d'ais & cloiſons. Ses écorces ſervent à faire des paniers & des cordes à puit.

Le *Coudrier* ou Noiſetier ſe débite en cercles de pluſieurs grandeurs, tant pour les cuves & muids, que pour les demi-muids, quarts & autres futailles. On peut ainſi tirer un bon profit de ſes noiſetiers, comme on fait en Bourgogne, dans l'Auxerrois & du côté d'Avalon; on les y vend à la botte, & il y en a cinquante à chaque botte; ce n'eſt qu'à ces cerceaux que bien des Pariſiens connoiſſent pour Bourgogne le vin qui leur vient de ce Païs-là.

15°. Quoique l'*Aulne* ſoit aquatique & Bois-blanc, il a le merite de ne point pourrir dans l'eau ni en terre, pourvû qu'il n'y ait pas d'air; & il porte de très-grands fardeaux. C'eſt pourquoi outre le profit de ſon écorce, dont les Teinturiers, Tanneurs & Chapeliers font grande conſommation,

on débite ce bois en perches pour les Tourneurs, en pilotis, en tuyaux de fontaine & autres, en échalas : quand il eſt aſſez gros pour être ſcié, on en fait des planches, des poteaux de trois pouces en quarré, & des membrures de deux pouces d'épaiſſeur ſur ſix à huit pouces de largeur, dont les Tourneurs font des meubles à vernir; en perches ils en font des chaiſes, chalis & autres ouvrages. On en fait auſſi des chevilles pour barrer les tonneaux, des ſabots & la plûpart des uſtanciles de l'Agriculture, comme ridelles, manches d'outils, rateliers, échelles; & des torches à brûler comme du tilleul.

Le *Peuplier* ſe débite ordinairement en planches volices, de ſix pieds de long, de dix pouces de large, & de trois à cinq lignes d'épaiſſeur, pour faire des biéres, & foncer des cabinets; & comme ce bois eſt commun, on en fait ſouvent des planches d'un pied de large & d'un bon pouce d'épaiſſeur, pour faire des portes & des contrevents à la campagne.

Ce bois ſert auſſi à faire des brancards de petits caroſſes; & aux Sculpteurs pour faire des figures & autres ornemens.

On en fait encore en Bourgogne une eſpece de merrain, qu'ils appellent *Barre*, parce qu'il ſert à barrer le bon vin qui vient à Paris.

Le *Tremble* ſert à faire du menu merrain, des ſabots, des talons de ſouliers, des ouvrages de Sculpture, des planches pour les mêmes uſages que le tillot, comme pour ais, cloiſons: & des chevrons, ſoliveaux & poutrelles de Bâtimens legers & bien couverts.

Les *Saules* ſe coupent d'ordinaire en trois échantillons differens; ſçavoir, en plançons, dont on ſe ſert pour multiplier le plant; en pieux de la longueur de quatre pieds, pour fendre en échalas pour les vignes; & en perches, pour les treillages & les eſpaliers, & pour faire des cerceaux : & ſelon le plus ou le moins du débit courant, on en fait des cotrets, falourdes & fagots; & de la ramille, des bourrées qu'on vend aux pauvres gens de campagne. Les corps ou gros troncs de ſaules ſe débitent auſſi en planches qui ſont d'un aſſez bon uſage, quand elles ont jetté toute leur humidité, & qu'on ne les employe qu'au ſec, comme en tablettes, armoires de campagne, &c. Le charbon de ſaule ſert aux Peintres & aux Graveurs, pour eſquiſſer leurs deſſeins; & aux Salpêtriers, pour faire la poudre à canon.

Toutes les ſortes de Bois-blancs, comme aulnes, trembles, bouleaux ſont bons à vendre aux Artiſans qui travaillent en menus ou gros ouvrages de bois, comme Menuiſiers, Tourneurs, Sabotiers, Vaniers & autres.

On appelle *Bois ruſtiques* ou *Bois madrez*, les racines d'olivier, noyer, érable & autres bois veinez, qui ſervent aux Ebéniſtes pour des ouvrages de placage.

160. Dans les recruës de bois, ſoit taillis ou futaye, il vient quantité de fuzain, de puine, de troëne & autres menus bois que les Poudriers & Salpêtriers appellent *Bois de Prinne & Bourdenne* : ce ſont les plus legers de tous les morts-bois; & par leur legereté & leur peu de conſiſtance ils ſont très-propres à faire du charbon dont on fabrique d'excellente poudre; ils ſont même uniques pour cet uſage. Comme les Bois les étouffent en s'élevant; & qu'ils ne ſont bons qu'à l'âge de trois ou quatre ans, quand ils n'ont qu'environ trois quarts de pouce de groſſeur, parce qu'au-delà en groſſiſſant

ils deviennent pleins de nœuds : les Entrepreneurs des poudres & Salpêtres ont le droit de les couper par tout en pleine ſeve à l'âge de trois ou quatre ans, avec la ſerpette & non autrement, pour en faire des bourées qu'ils payent comptant au prix des bourées marchandes, avec augmentation de deux ſols pour livre pour les ſoins de ceux qui les ont ſéparé, outre les journées des Gardes-Bois qui les doivent aſſiſter pour dreſſer procès-verbal de ce qu'ils en prennent.

ARTICLE IV.

Des Voitures du Bois.

L'article des Voitures eſt important dans le commerce de bois ; & le Marchand doit y ſonger de loin, tant pour choiſir & s'aſſurer celles qui ſeront les moins couteuſes, ou les plus faciles, que pour diſpoſer les choſes, avoir ſon monde, vuider les ventes en temps & lieux, pour que ſon bois ne ſoit point expoſé au pillage ou à la confiſcation, & ne point perdre les occaſions du débit : & enfin pour ſçavoir à quoi le tout lui reviendra.

On ne peut voiturer le fagotage & autres menus bois, que par charrois ou par batteaux ; mais le bois quarré, le bois de ſciage & le bois de corde ſe voiturent, ou par charois, ou par batteau, ou par flotte, au choix du Marchand ; qui doit, outre le coût & la facilité des voitures, conſiderer auſſi qui ſera celle où il y aura moins de péages à payer.

On appelle *Bois-neuf*, celui qui vient dans des batteaux, ſans tremper dans l'eau : c'eſt ainſi que viennent à Paris les bois de Picardie & de Normandie, en remontant la riviere à force de chevaux. Il y vient de même des cotrets, falourdes, fagots, lattes, échalas & autres marchandiſes, des rivieres d'Yonne, Marne, Seine & autres au-deſſus de Paris.

On flotte le bois de deux manieres, en trains, ou à bois perdu : ce qu'on appelle proprement *Bois-flotté*, eſt celui que l'on amene en trains ou écluſées, lié avec des perches & des roüettes, ſur des rivieres navigables : & le *Bois-perdu*, eſt celui que l'on jette ordinairement dans les petites rivieres qui n'ont pas aſſez d'eau pour porter des trains ni des batteaux ; & on le recueille ou à quelque port juſqu'où le flot le porte, ou en tel endroit que l'on veut, en l'arrêtant par des palis qui barrent la riviere ; & là on le met en batteau ou en trains, ſi la riviere devient navigable ; ou bien on le met en chantier, pour s'en défaire par terre à l'occaſion. On flotte ainſi à bois perdu, particuliérement ſur les ruiſſeaux qui ſont voiſins des Bois en vente, & ſur les petites rivieres qui viennent tomber dans les grandes, comme ſur celle d'Andelle ; ce qui eſt très-commode & d'épargne pour les Marchands-Ventiers. On appelle *Bois-volans*, ceux qui par le flot viennent droit au port où on les recueille. On voiture par trains les bois qui viennent de loin, comme d'Auvergne, de Bourbonnois, Nivernois, Montargis, Bourgogne, Morvant, Champagne, Lorraine & autres, qui coûteroient trop par batteaux, & encore plus par terre.

Comme la faveur du Commerce & l'interêt du Public ſont préferez à celui des Particuliers, les Marchands de bois peuvent paſſer par les héritages d'autrui, pour aller droit, de leur vente, au plus prochain ruiſſeau ou

riviere flottable ; ils peuvent, sur celles qu'ils trouveront les plus commodes, mettre leurs bois, soit en batteaux, en trains ou à bois-perdu, en avertissant les Seigneurs des rivieres dix jours auparavant ; ils peuvent même obliger les Propriétaires des héritages situez sur le bord des ruisseaux, de leur laisser des deux côtez un chemin de quatre pieds pour le passage des Ouvriers qui mettront à vau-l'eau & conduiront le bois : il est permis à ceux qui font venir leurs marchandises à Paris, de faire des canaux & de prendre les eaux des Etangs pour les faire flotter, en payant les dédommagemens. Ils ont quarante jours après que le flot est passé, pour faire pêcher leurs *Bois Canardez*, c'est-à-dire ceux qui sont demeurez au fond de l'eau, ou qui sont arrêtez sur le Ruisseau : ils ont le même temps pour aller prendre leurs *Bois échappez* par inondation ou autrement. Le chommage des Moulins que le flottage empêche de moudre, est reglé à quarante sols pour chaque espace de vingt-quatre heures, quelque nombre de rouës qu'ait le Moulin.

I. La dépense du flottage à Bois perdu est la moindre, puisqu'elle ne consiste que dans les dédommagemens qu'il faut que le Marchand paye, & aux journées des gens necessaires pour jetter, conduire, recueillir & garder le bois.

II. Pour la Voiture du Bois par batteaux ou par charrois, il ne peut pas sçavoir au juste ce qu'elles peuvent porter ou coûter ; cela change suivant les saisons & les pays, on n'en fait le marché qu'au cent, à la somme, au millier, ou à la corde, selon l'espece de la marchandise.

III. Quant au bois flotté en Trains, il faut avoir les rouelles, perches, & viornes ou hares necessaires pour composer ces especes de radaux ; & que vos gens les lient & les assûrent si bien, qu'ils ne se défassent point & ne se brisent que difficilement. Si l'on conclut avec quelque autre, un marché de bois flotté, on fera mention de la longueur, largeur & hauteur, qu'aura chaque Train, Eclusée, Brelle ou Coupon ; & à peu-près de ce qui peut y entrer, soit bois de Charpente, de Menuiserie, ou de corde.

1°. Les Bois de Sciage qui passent au Canal de Briare & viennent des Rivieres de Loire & d'Allier, sont ordinairement en *Eclusées*, dont les deux font un Train ; chaque *Eclusée* (qu'on appelle ainsi, parce que c'est un demi-Train de bois, propre à passer dans une Ecluse) est de treize toises & demie de long, sur douze pieds de large ; & contient d'ordinaire trois cens pieces de bois réduites au compte des Charpentiers : sçavoir trois solives l'une sur l'autre : quatre Poteaux : cinq Membrures ; quatre Chevrons de quinze planches d'un poûce, franc-sciées ; de dix planches d'un pouce & demi ; & de huit planches de deux pouces aussi l'une sur l'autre : du moins c'est ce que doit avoir chaque Eclusée, quand elle est bien flottée & arrivée à Paris sans accident.

Les bois qui viennent de Montargis & des environs, & de la Riviere de Loing & autres endroits, doivent donner pareille quantité de bois, étant flottez de même.

Mais il y a des endroits où l'on ne peut floter que deux solives, à cause du peu d'eau qu'il y a : ainsi les Eclusées ne sont alors composées que de deux cens pieces de charpente réduites.

2°. A l'égard des bois d'équarrissage, c'est autre chose ; il est flotté par

Train, composé ordinairement de quatre Brelles, longues chacune de ſept à ſept toiſes & demi, faiſans, pour toute la longueur de l'Ecluſée, vingt-huit & trente toiſes. Leur largeur n'eſt pas fixée : on leur donne ordinairement depuis quatorze juſqu'à dix-huit pieds, & quelquefois juſqu'à trente, ſelon la volonté des Voituriers, & la qualité du bois. Ainſi aux Trains de bois quarré, il n'y a point de nombre de pieces certain, ni en eſſence, ni en valeur ou reduction. On ne les flotte pas l'une ſur l'autre, comme celui de ſciage, à moins que ce ne ſoient des menus brins.

3°. Les trains de bois de corde ou de moule, ſont ordinairement compoſez de dix-huit coupons ; & chaque *Coupon* doit avoir douze pieds de long : ce qui fait trente-ſix toiſes en tout pour la longueur de chaque train. Ils doivent être de quatre longueurs de bois pour la largeur. Ils rendent d'ordinaire vingt-cinq cordes de bois à Paris. Ils en pourroient rendre davantage, ſans le déchet qu'il y a en chemin.

Il ſe fait auſſi d'autres trains, qui ne ſont flottez que de trois longueurs, autrement dit à trois branches : ils viennent de Montargis, & ne laiſſent pas que de donner à peu près autant de bois, parce qu'il y en a plus l'un ſur l'autre, à cauſe que leur riviere du Loing eſt profonde & étroite.

Un Marchand de bois doit compter les péages qui ſe payent ſur les rivieres, quoique les Voituriers ſe chargent ordinairement de les acquitter, quelquefois auſſi le droit du Canal ; mais il faut que les marchez ou lettres de Voiture en faſſent mention, pour éviter toutes conteſtations.

Les lettres de voiture ſe font entre les Marchands & les Voituriers, lorſque les marchandiſes partent des ports ; on y marque le nombre & la qualité des bois que le Voiturier prend en ſa garde, pour les rendre en même nature. Au ſurplus, voyez le *Traité des Bois* de Caron.

CHAPITRE III.

Les Boiſſons,

Et autres Liqueurs approchantes, qu'on tire des Productions des Terres aux Champs.

L'Abondance de la matiere nous oblige auſſi à tranſpoſer ce Chapitre au ſecond Tome, à la ſuite de la Vigne & du Vin.

CHAPITRE IV.

Des Huiles.

LEs fruits qui ont l'avantage de meurir de bonne heure, ou d'être les plus agréables à manger, ont auſſi le deſavantage de ne pouvoir pas être gardez long-temps, & c'eſt de ces fruits-là que l'on fait, le plutôt que l'on peut, les Boiſſons qui s'affoibliſſent auſſi en peu d'années, & quelques-unes en peu de jours. Au contraire les fruits qui ne viennent la plûpart que ſur le

tard, qui ne font pas les plus agréables à manger, font ceux dont on faît les huiles ; où on n'employe que des fruits bien mûrs, & qui fe gardent bien plus que les Boiffons.

C'eft ainfi, que par une admirable diftribution des prefens de la nature, les païs qui n'ont point de vignobles, en font dédommagez par l'abondance des grains, des fruits tant de bouche qu'autres, &c. C'eft auffi ce qui fournit à tous les befoins de l'humanité, & ce qui doit nous encourager à mettre à profit toutes les reffources que le vafte champ de l'Agriculture nous offre.

On fait des huiles de toutes fortes de fruits, de grains, graines & de plantes; & on les fait de trois manieres differentes, par *Expreffion*, par *Diftillation*, & par *Immerfion*. Mais pour ne point fortir des bornes de notre Maifon Ruftique, je ne parlerai que de ce qui s'y pratique, c'eft-à-dire, des huiles qui fe font par expreffion d'olives, noix, noifettes, chennevi, navette, feine & autres productions champêtres.

Huile d'Olives.

I. *Ufages*. On l'appelle fimplement huile, parce que l'olive eft le fruit qui en rend le plus. Elle fert non-feulement en falade, mais auffi en friture, en rôties, &c. Elle entre dans toutes les huiles compofées, elle en eft la bafe, & elle a beaucoup de proprietez; quand on l'employe en médecine, il faut choifir la plus vieille : on en a ufé qui avoit plus de cent ans. Quantité d'ouvriers & d'artifans en ont befoin. On en brule auffi beaucoup.

II. *Façons*. Cette huile s'exprime par le moyen des preffes ou des moulins faits exprès.

On cueille les olives aux mois de Novembre, Décembre & Janvier dans leur plus grande maturité; c'eft-à-dire, lorfqu'elles commencent à rougir. Quand on les met au moulin auffi-tôt qu'elles ont été cueillies, on en tire cette huile fi douce & d'une odeur fi agréâble, qu'on appelle *Huile-vierge*; & dont la meilleure vient de Graffe, d'Aramont, d'Aix & de Nice. Mais comme les olives nouvellement cueillies rendent peu d'huile, ceux qui cherchent la quantité & non pas la bonté, après les avoir nettoyé, même lavé dans l'eau tiede celles qui font mal-propres, les étalent au grenier, en féparant les cueillettes de chaque jour, & les laiffent roüir fur le pavé, & s'échauffer pendant dix ou douze jours : ce qui en fait fortir beaucoup d'humidité, & difpofe l'huile à s'en féparer plus aifément : enfuite on les écrafe fous la meule ou au tordoir; & on les met dans des cabats de jonc ou de palmier, que l'on place les uns fur les autres au preffoir : la premiere huile qui en fort eft la meilleure; quelques-uns l'appellent encore huile vierge; quoique ce ne foit qu'une feconde huile, qui eft d'un goût & d'une odeur peu agréables.

Il s'en tire néanmoins encore de moindre qualité, qui eft l'huile commune : ce qui fe fait en jettant de l'eau chaude fur le marc, & en le repreffant plus fortement.

Il y en a même qui remuënt encore ce marc & y rejettent de l'eau boüillante & le repreffent le plus qu'ils peuvent, pour en tirer une derniere huile, qui eft très-groffiere & chargée de lie.

Ces huiles fe féparent facilement de l'eau, parce qu'elles nagent deffus,

La lie se précipite au fond : on les tire dans des cuvettes differentes, pour ne les point confondre : quelques-uns tiennent que les cuvettes de bois sont les meilleures Quand l'huile s'est un peu reposée dans la premiere cuvette, on la met dans d'autres, plus elle est remuée, plus elle est claire & de bon goût : elles se conservent mieux dans les outres ou peaux de bouc.

Tous les vaisseaux destinez pour recevoir l'huile, doivent être non-seulement bien propres & échaudez, mais même cirez, gommez ou enduits de terre à Potier bien détrempée & bien propre : un léger enduit de cire blanche, empêche qu'ils ne se noircissent. A mesure qu'on les survuide, il faut les laver aussi-tôt avec de l'eau tiéde, & les essuyer avec une éponge : & à la fin, après avoir échaudé ceux où il est resté de la lie, les mettre tremper quelque temps dans une eau courante, puis battre les outres avec des baguettes pour en faire tomber la lie & les ordures.

Il y a beaucoup de déchet à garder les olives ; c'est pourquoi il faut les pressurer le plutôt qu'on peut après qu'elles sont bien mûres. Il faut prendre garde qu'il n'entre dans l'huilerie aucune fumée, lampe allumée, chaleur ni odeur qui puisse ternir ou corrompre l'huile.

Bien des gens mettent deux livres de sel pour chaque boisseau d'olives, en les pressurant ; & ils les pressurent dans des paniers neufs, ou sur des baguettes, suivant l'usage du Païs.

On laisse meurir, même jusqu'à pourriture, les olives dont on veut faire de l'huile ; & elles ont alors un goût douçâtre & huileux. Au contraire on ne tire pas une goûte d'huile des olives qui ne sont pas mûres ; elles ne rendent qu'un suc visqueux, que les Medecins appellent *Omphacin*, ou huile Omphacine ; nos Anciens n'en employoient pas d'autre : elle se conserve très-bien dans des vaisseaux de verre, ou de terre comme les potteries de Beauvais.

Ordinairement la lie d'huile est trente jours à s'abaisser toute : & ce n'est qu'au bout de ce temps, qu'on survuide l'huile pour la derniere fois, & qu'on la met à demeure dans quelque lieu frais, sec & propre ; parce que la chaleur, l'humidité & la mal-propreté sont très-contraires à l'huile.

On tient dans les Païs chauds qu'elle ne gèle jamais ; mais que ce n'est que la lie qui y est mêlée, qui gele & fait geler l'huile même, à moins qu'on n'y mette du sel recuit & broyé ; car l'huile ne prend jamais de sel, quelque quantité qu'il y en ait. On tient aussi qu'elle sera toujours claire, si on met dans le tonneau un petit sac plein de feuilles & d'écorce d'olivier broyeés avec du sel. De même pour empêcher qu'elle ne se rancisse, ou pour la dérancir, si elle est rancie ; il n'y a qu'à y jetter de l'anis, ou de la cire fonduë, autant d'huile, & du sel. Si elle est trouble, il n'y a qu'à y jetter de l'eau chaude.

Le marc d'olives & la lie de l'huile sont bons pour préserver de la roüille toutes sortes d'outils de fer ; pour éclaircir les meubles de bois ; pour chasser les teignes d'un coffre dont on aura arrosé le fond de cette lie ; pour cimenter l'aire des greniers, & empêcher que les souris n'y viennent ; & pour faire brûler à flamme le bois sans qu'il fume : on arrose aussi le fourage des bœufs de lie d'huile, pour leur donner de l'appétit ; & on en frotte les brebis pour les préserver ou les guérir de la galle. Voyez *Fèces d'huile*, à la fin de ce Chapitre.

La Provence, le Languedoc & la riviere de Genes donnent les meilleures huiles d'olive. Les plus fines & les plus eſtimées ſont celles des environs de Graſſe & d'Oneille, petit Bourg de Savoye ſur la riviere de Genes : celles d'Aramont & de Nice viennent enſuite. Les huiles fines de Graſſe ſe tirent pour Paris, & celles d'Oneille pour Roüen.

La récolte des huiles de Graſſe commence d'ordinaire au quinze Novembre, que l'on ouvre les moulins, & dure juſqu'en Janvier : celle d'Oneille ne ſe fait qu'en Janvier, Février & Mars; plus tard elle ſe fait, meilleure en eſt l'huile. On peut pourtant arrêter les marchez pour l'huile nouvelle dès le mois de Septembre, & avancer un quart ou un tiers du prix, pour l'avoir à trois livres de meilleur marché par baril, ce qui eſt d'un grand avantage. Les Commiſſionnaires du païs paſſent pour n'être ni fins connoiſſeurs, ni sûrs, parce qu'on les accuſe de ſubſtituer des huiles étrangeres qu'ils ont à moindre prix.

Les huiles d'olive de Provence ſe vendent par milleroles qui reviennent à Toulon à ſoixante-ſix pintes, & à Marſeille à ſoixante, meſure de Paris; qui font cent pintes meſure d'Amſterdam : celles d'Oneille ſe vendent en barils de ſept rubs & demi qui peſent enſemble autant que la millerole de Provence. On prétend que les outres ou peaux de bouc en poil, dans leſquelles on voiture ſur des mulets les huiles de Languedoc & quelques-unes de Provence, communiquent à l'huile une qualité & une odeur peu agréable.

Les profits qu'on peut faire ſur les huiles fines ſont très-conſidérables en comparaiſon de ceux que peuvent produire les huiles communes qu'on nomme ordinairement huiles d'entre deux ſortes.

Il ſe fait pourtant une grande conſommation de ces dernieres, qui ſe vendent la plûpart pour être tranſportées à Marſeille & à Toulon pour les fabriques de ſavons, ou dans les lieux de Manufactures de draps. Ces ſortes d'huiles ſe gardent facilement d'une année à l'autre dans des piles de pierre ou jarres de terre, vaiſſeaux propres à les conſerver; ce qui fait qu'on peut prendre ſon temps pour les vendre avec plus de profit; ce qu'on ne peut pas faire des huiles fines, parce qu'elles ſe gâtent & s'engraiſſent par trop de garde.

Huile d'Amandes douces tirée ſans feu.

Cette huile ſe prépare de bien des manieres differentes : les uns pelent les amandes, les autres les pilent ſans les peler; il y en a qui les échaudent dans l'eau tiéde, quelques-uns les chauffent au bain-marie; ceux-ci ne les font que concaſſer, ceux-là les réduiſent en pâte à force de les battre, ou les fricaſſent légerement à la poële; & enfin il y a preſqu'autant de manieres differentes qu'il y a de perſonnes qui ſe mêlent d'exprimer cette huile des amandes ſoit douces ſoit ameres. Voici la maniere qui paroît la plus facile & qui a moins de riſque & de frais : on la met ici d'autant plus volontiers qu'elle convient à toutes les graines & fruits dont on peut tirer de l'huile par expreſſion & ſans feu, comme ſont noiſettes, avelines, noix, ben, pignons, palma-criſti, pavot blanc, chennevi, quatre ſemences froides, graine de lin, &c.

On prend une livre & demie d'amandes douces pelées, bien ſeches, nouvelles & ne ſentant ni la rance ni le moiſi : après les avoir concaſſées dans

un mortier bien net, on les passe dans un gros tamis de crin; ensuite on les enferme dans une toile de crin mise en double, pour les mettre sous la presse entre deux plaques ou d'étain ou d'acier poli, de cuivre ou même de fer-blanc: puis on les presse doucement & également, crainte de rompre la presse ou de percer la toile: lorsqu'elles sont suffisamment pressées, & que tout ce qu'il y a d'onctueux & d'humide en est exprimé, on a une huile d'amandes très-douce & presque sans fèces, ce que les autres manieres de la tirer n'évitent jamais.

Huiles de Pignons, de Pavot, de Lin, de Chanvre, de Camomille, &c.

Les huiles de pistaches, de pignons, de dattes; celle de chennevi qu'on employe à l'apprêt des laines & à brûler; celle de lin qui sert pour peindre, pour faire des vernis, pour dorer les cuirs & les bordures de tableaux, ainsi que pour brûler; & celles de sésame, plâne, pavot, camomille, sennevé & autres fruits, graines ou semences oléagineuses, s'expriment comme on vient de le dire de celles d'amandes. Il faut seulement que l'expression des fruits qui ne rendent pas leur huile aisément, se fasse chaudement; c'est-à-dire, que les ais des pressoirs, les parois des presses soient chauds, ou les fruits échauffez doucement; à la difference des fruits & graines dont l'huile est facile à exprimer, comme amandes, chennevi & pavot; on ne fait que les piler & les mettre à la presse, l'huile coulant d'elle-même; le feu ne sert qu'à la rendre plus grossiere, & lui donne souvent un mauvais goût.

Outre l'huile de camomille commune, que les païsans brûlent, il se fait pour la guérison des playes une autre huile de camomille avec les fleurs de la plante de ce nom mises dans l'huile d'olive que l'on expose au soleil dans les plus fortes chaleurs de l'Eté. Sa couleur est bleuâtre; & plus elle est vieille, plus on l'estime. Quelques-uns y font entrer de la térebentine fine.

Huile de Noix.

I. *Usages.* On plante les noyers, principalement pour en avoir de l'huile. Elle sert beaucoup pour la Peinture & pour l'Imprimerie, parce qu'elle seche plutôt que les autres; on l'employe aussi à brûler, & quelquefois en cuisine pour la friture & la patisserie: les païsans en font de la soupe, principalement quand cette huile est nouvelle & tirée sans feu.

II. *Façon.* On fait l'huile de noix si-tôt qu'elles sont parfaitement mûres: car quand elles sont vieilles, elles donnent moins d'huile, & elle est moins bonne, moins douce, & d'une odeur & d'un goût moins agréable.

Pour la faire, on casse les noix, on en prend toute la substance ou chair, & on jette toutes les coques & les aîles, qui ne sont bonnes que pour teindre: ensuite on écache ces substances de noix, sous une meule posée sur sa circonference, qu'un cheval tourne; puis on les met sous le pressoir, pour en exprimer l'huile.

Celle qui coule d'abord, sans être pressurée, ou presque point, sans qu'on ait arrosé les noix d'eau chaude, s'appelle aussi *Huile-vierge*, & c'est la meilleure. On en tire aussi une seconde & une troisiéme huile, en arrosant d'eau chaude & en pressurant les noix par dégrez: on recueille ces trois sortes d'huiles dans des vaisseaux differens; & on les garde proprement & au frais comme

l'huile d'olive. J'ai déja dit que le marc de noix sert en quelques endroits à faire des especes de chandelles.

Huile de Noisette & de Feine.

Ces deux sortes d'huiles se font l'une comme l'autre, & servent à brûler : celle de noisette sert aussi en alimens, & pour peindre. Celle de feine est même passable au bout de trois ou quatre ans : on la garde dans des pots de grais mis en terre ; & plus elle y est gardée, meilleure elle est, tant pour la friture, que pour la salade.

Cassez vos noisettes & ouvrez vos feines, ne prenez que le noyau des unes & des autres ; & même pelez-les, si vous en avez le temps, avec un coûteau, ou après qu'elles auront un peu trempé dans l'eau tiéde : ensuite pilez-les dans des mortiers : faites en une espece de pâte, & réduisez-la en masses ou pains, que vous ferez chauffer au soleil pendant quelques heures ; ou bien vous les mettrez dans quelque pot de terre sur des cendres chaudes pendant une heure. Quand elles se seront ainsi dépurées de leur eau, vous les mettrez dans des chausses ou sacs, pour en exprimer l'huile dans un pressoir ou dans une presse dont on aura chauffé le bois. Quand on est près d'un moulin à l'huile, il vaut mieux y porter ses noisettes & feines, pour en tirer l'huile, comme nous l'allons dire de celle de navette.

Huiles de Navette & de Colsa.

L'huile de navette sert à brûler. Elle sert aux Bonnetiers & à toutes les Manufactures de draps & laines : les Apotiquaires en consomment aussi. On en employe même dans le ménage, pourvû qu'elle soit fraiche & nouvelle ; on la fait cuire dans la poële avec un oignon & une croûte de pain, jusqu'à ce que l'huile & l'oignon ne pétillent plus.

Avant que de faire de l'huile de navette, il faut en bien vanner la graine, pour en ôter toutes les gousses & la poussiere : ensuite on la porte ou au moulin à l'huile, ou au pressoir suivant l'usage du païs : là elle est ou broyée sous la meule, ou pilée & pulverisée dans des augets par des pilons pointus armez de fer : puis on la chauffe à feu lent dans une chaudiere dressée sur un fourneau de pierres ou de briques ; on y verse la valeur d'une demi-écuellée d'eau, pendant qu'elle chauffe, & on la remuë bien afin qu'elle ne brûle point, & que l'huile s'en tire mieux : mais il n'y faut pas mettre trop d'eau ; car plus il y en a, moins elle est bonne. On met ensuite la navette à la presse dans des sacs de crin, pour en exprimer toute l'huile qu'on reçoit dans un tonneau placé sous la presse : on l'y laisse pendant quelques heures pour que toute l'huile s'écoule ; on taille le marc à mesure qu'en s'affaissant il s'échappe de dessous la presse.

Les Meûniers outre le droit de moute qu'on leur paye à tant par baril d'huile, prennent ces recoupes pour eux ; assez souvent même ils gardent tous les tourteaux, fêces ou marcs qui restent après l'expression de l'huile. C'est ce qu'il ne faut point souffrir, & on doit se les réserver en convenant avec eux du prix de la mouture : parce que quand le marc est pour eux, ils les pressurent moins pour les avoir plus gras, & eux-mêmes en tirent une seconde

huile à leur profit; c'eſt ce qu'ils appellent *enfler la truye*, parce que les truyes aiment fort les fèces d'huile.

Au reſte, ces tourteaux ou marcs après qu'on en a bien tiré toute l'huile, ſont bons à garder, & on en fait amas dans les greniers. 1°. On en fait le ſavon noir. 2°. On les donne l'hyver aux vaches & aux truyes dans leur boiſſon; on en mêle auſſi dans la mangeaille des autres beſtiaux, même des chevaux. Cela les engraiſſe; & les Huiliers vendent ces tourteaux en campagne à proportion de la cherté des fourages: mais quoiqu'ils ſoient d'un grand uſage en Flandre, ils font une mauvaiſe graiſſe & une chair huileuſe & mal-ſaine. C'eſt une des raiſons pourquoi il eſt défendu aux Bouchers & Chaircuitiers par les Réglemens de Police, d'acheter des porcs chez les Huilliers ni chez les Barbiers.

L'huile de Colſa ſe fait de même que celle de navette; & quoiqu'elle ſoit d'une odeur plus forte, elle ſert aux mêmes uſages, ainſi que le marc qui reſte après qu'on l'a tirée. On conſomme beaucoup d'huile de colſa pour faire les ſavons gras, verds & noirs. La tige de colſa & de la navette ou rabette eſt bonne à brûler.

Huiles de Cade & de Sanve.

J'ai déja dit que l'huile de Cade ſe fait en Languedoc, des bayes & même du bois du grand genévrier; & qu'elle ſert pour les maladies des chevaux.

La graine de Sanve, *Rapiſtrum*, plante ſi commune dans tous les champs, ſe recueille par les pauvres païſans pour en faire de l'huile à brûler. On la fait comme celle de colſa; mais les Meûniers n'aiment point à en battre dans leurs moulins, parce qu'elle uſe beaucoup leurs draps ou toiles de crin dans leſquelles ils la battent.

Huile de Laurier.

Des bayes de laurier encore récentes bouillies dans de l'eau, on tire l'huile de laurier, qui ſert contre les humeurs froides & à quelques autres remédes; mais la plus grande conſommation s'en fait par les Maréchaux. La meilleure vient de Languedoc: celle de Provence, de Lyon, de Paris & de Roüen eſt preſque toujours ſophiſtiquée; & ſouvent ce n'eſt que de la graiſſe & de la térébentine verdie avec du verdet ou de la morelle. La véritable doit être choiſie nouvelle, odorante, grénuë, d'une conſiſtance ſolide & d'un verd tirant ſur le jaune: celle qui eſt verte, unie & liquide eſt ſophiſtiquée.

Huile de Cheval & d'autres animaux.

Ç'en eſt la graiſſe fonduë, qu'on tire ordinairement du coû & du ventre, qui ſont les parties les plus graſſes & les plus oleagineuſes de cet animal. Les Chiffoniers de Paris fondent cette huile où graiſſe, & les Emailleurs s'en ſervent pour entretenir le feu de leurs lampes; elle rend peu de fumée & fait un feu plus vif & plus brillant que toutes les autres huiles.

On en fait de même de la graiſſe de pluſieurs autres animaux, pour les proprietez & les uſages qui ſe trouvent renſeignez dans cet ouvrage à meſure qu'on parle de chacun d'eux.

Choix & conſervation de l'Huile.

Plus le fruit ou la graine eſt nouvelle, plus on en tire d'huile & elle eſt toujours meilleure.

Il faut choiſir l'huile la plus legere, la plus tranſparente & ſans aucune odeur. Le deſſus d'une piece d'huile en eſt toujours le meilleur; au vin c'eſt le milieu de la piece qu'il faut choiſir, & le fond au miel. On appelle huile grenuë celle qui eſt figée en petits grains : c'eſt la meilleure & la plus eſtimée, particuliérement des huiles d'olive.

Les muids & vaiſſeaux où on met l'huile doivent être bien poiſſez & gommez; s'ils ſont vieux, on les lave avec de la leſſive tiéde qu'on eſſuïe bien avec une éponge : on n'entonne l'huile qu'au bout de trente jours, pour que la lie ait le temps de deſcendre.

Il ne faut faire ni feu ni fumée près des preſſoirs & ſcelliers à huile. La chaleur & l'humidité lui ſont contraires : c'eſt pourquoi on la met ordinairement dans des potteries bien propres, & on la ſerre dans des lieux tournez au Nord qui ſoient à l'abri des vents chauds.

Si elle ſe gele avec ſa lie, il n'y a qu'à y verſer du ſel nitre recuit & broïé, ou même du ſel commun, ſans craindre d'en trop mettre, parce que l'huile n'en prend pas trop.

Pour l'empêcher de ſe chanſir, ou pour la rétablir ſi elle eſt déja chanſie; il n'y a qu'à y jetter de l'anis, de l'alun de glace ou de l'eau boüillante : ou bien faire fondre de la cire avec autant d'huile, y mêler du ſel fricaſſé & jetter le tout dans le tonneau.

Quand elle eſt trouble, purifiez-la au ſoleil ou au feu : ou bien jettez-y de l'eau bouillante, ſi le vaiſſeau la peut ſouffrir : ou bien encore, ſuſpendez dans le tonneau un petit paquet d'écorce & de feuilles d'olivier pilées avec du ſel.

Pour corriger la mauvaiſe odeur de l'huile, pilez des olives vertes, & jettez-les ſans noyaux dans l'huile : ou jettez-y de la mie de pain d'orge & du ſel; ou bien faites-y tremper des fleurs de mélilot ou de la coriandre; ou bien encore des paſtilles que vous aurez faites de raiſins bien pilez ſans pepins.

Fêces d'Huile.

Les fêces ou lie de l'huile s'employent à differens uſages; pour faire du ſavon commun, pour corroïer & adoucir les cuirs, frotter des vis de preſſoirs, & faire des flambeaux de poix réſine. L'huile de noix eſt celle qui en fournit le moins.

CHAPITRE V.

Productions & Profits Champêtres non ordinaires.

NOus avons parlé juſqu'à preſent des profits ordinaires que la nature nous offre dans le ménage des champs : mais outre ceux-là les beſoins de la ſocieté, l'induſtrie & l'ambition des hommes ont ſçû s'établir des produits peu

communs, & s'attribuer des droits qui font une partie assez considérable de notre Economie champêtre.

Je ne ferai qu'indiquer les productions ou profits insolites qui passent les bornes ordinaires de l'Agriculture; & je ne dirai du reste que ce qui est familier ou utile & pratiquable dans notre Maison Rustique.

Mineraux.

Les Mineraux tiennent le premier rang parmi ces productions, que j'appelle ici extraordinaires, parce qu'elles ne sont pas l'objet de l'Economie rurale.

Les matieres qui se retirent de la terre, & qui ne sont pas organisées comme le sont les végetaux & les animaux, se nomment *Mineraux*. On les divise en plusieurs classes; parce qu'elles contiennent des corps fort differens les uns des autres: elles se réduisent aux métaux, aux demi-métaux, aux sels, aux soulfres, aux bitumes, aux pierres & aux terres. Les *Métaux*, qui sont l'or, l'argent, le fer, l'étain, le cuivre, le plomb & le mercure, sont la partie des mineraux qui est la plus pésante, qui ne se brûle point, qui est compacte, se met en fusion, & s'étend sous le marteau, excepté le mercure. Les *demi-Métaux* sont l'antimoine, le vitriol, l'alun, &c.

La France n'a pas moins que les autres Etats du monde entier, de ces richesses souterraines. Elle a d'aussi bon acier que l'Espagne, d'aussi bon fer que l'Allemagne & la Suéde; plus de minieres d'étain & de plomb que l'Angleterre; elle en a d'or & d'argent comme la Hongrie, la Dalmatie & la Saxe: elle a des marbres de toutes sortes de couleurs, du porphire, du jaspe & de l'albâtre, comme l'Italie; du cristal comme Venise; du salpêtre, du vitriol blanc, verd & bleu, & des orpimens, comme la Hongrie; de la calamine, du bitume, de la poix, aussi-bien que Liege: enfin la France a de l'azur & même des pierreries fines, comme amétistes, agathes, émeraudes, hiacintes, rubis, grenats, saphirs, turquoises & diamans. Un homme seul en dix ans de temps en a découvert du temps du Cardinal de Richelieu, plus de cent cinquante de toutes especes.

Mais l'abondance de toutes choses qu'on a en France, l'incertitude & la difficulté de la découverte de ces trésors cachez de la nature, & les grandes dépenses qu'il faut faire pour les trouver & en joüir, sont cause qu'on les y néglige. Nous y avons de plus commun la plûpart des sept métaux & les eaux minérales: celles qui sont chaudes, comme celles de Bourbon, Vichi, Baleruc & Aix, sont bonnes contre les rhumatismes, la goute sciatique, la paralisie, l'apopléxie, la létargie & les humeurs froides; & les eaux minérales froides, comme celles de forge, de Sainte Reine & de Passi-lez-Paris, ont des qualitez differentes; elles sont pourtant toutes apéritives.

Nous avons dans le Dauphiné, le Languedoc, le Vivarez & le Gévaudan, des carrieres de jais naturel, qui est une espece d'ambre noir dont les Anciens faisoient des miroirs avant qu'on eut trouvé le secret de mettre les glaces au tain: on contrefait le jais par une sorte de verre ou d'émail coloré, qu'on tire à la lampe en filets creux.

On met au nombre des mineraux, les sels & les pierres. J'ai parlé des pier-

res à bâtir au commencement de cet ouvrage; les autres pierres feroient un objet trop vaste pour notre Maison Rustique.

Je dirai seulement pour la curiosité, qu'on trouve près de Montauban, dans les Pirénées, en Ecosse & ailleurs, une pierre filamenteuse, qu'on appelle *Amiante* ou *Asbeste*, qui est incombustible: étant boüillie dans une lessive faite avec de l'indigo ou de la guêde, puis battuë sous le marteau, elle devient si souple qu'on la peigne, on la file & on en fait un papier & une toile qui se nettoient quand on les jette dans le feu: les Cypriots en faisoient autrefois des voiles; & les Anciens s'en servoient à envelopper les corps qu'ils brûloient pour en conserver les cendres; par la même raison les Charlatans dans les siécles d'ignorance, vendoient à l'épreuve du feu des croix d'amiante pour des croix du bois de la vraie-croix. Quelques Naturalistes ont confondu l'amiante avec l'alun de plume, espece de talc qui est aussi incombustible.

A propos d'*Alun*, c'est d'eau d'alun que se frottent ceux qui manient des barres de fer rouge, ou qui font fondre de la cire d'Espagne sur leur langue. Ce minéral stiptique sert aussi à lier les couleurs; à empêcher que le papier qui en est trempé ou frotté, ne boive, &c.

Operations chimiques pour imiter les Pierres précieuses.

Prenez une livre de cailloux fort blancs, ou du cristal de roche, huit onces de nitre, quatre onces de borax, deux onces d'arsenic blanc, mettez le tout en fusion à un feu très-fort; vous aurez un cristal qui sera la base des autres pierres.

Faites fondre à un feu très-violent six onces de ce cristal, une once de saffran de Venus, deux grains d'or fulminant; vous aurez un rubis. L'orpiment cuit avec du verre se change aussi en rubis.

Quatre onces de ce cristal, douze onces de minium, un scrupule de saffran de Mars, donneront une crisolite.

On imite les émeraudes par un mêlange de ce cristal, de minium, de cuivre, de saffran de Mars, ou de chaux d'argent.

Sels communs.

Outre le sel gemme, qu'on trouve en roche dans la Catalogne, dans la Pologne & dans la Perse, en Egypte, aux Indes & presque par-tout, & qui est un sel blanc, dur & transparent, qui est le plus abondant & la base des autres sels; il y en a deux autres sortes dont on se sert en alimens, sçavoir le sel de fontaine & de puits, & le sel de mer.

Le premier que j'appellerai sel de terre, se tire par l'évaporation qu'on fait des eaux ou de quelques fontaines, comme à Salins en Franche-Comté; de quelques puits, comme en Lorraine: ou de quelques lacs, comme en Italie, en Allemagne & au Comtat Venaissin.

Cependant le sel Marin est le plus commun: on le tire ou par évaporation, comme en Normandie: ou par cristallisation, comme à Broüage & à la Rochelle.

On tire le sel par évaporation, en faisant boüillir l'eau de la mer à feu lent dans des grandes chaudieres de plomb, ce qui rend un sel blanc & bien moins

falant que le gris. Voyez ce qui a été dit des Salines au Chapitre des Marais.

Le *Natron* eft encore une efpece de fel noir & grisâtre qui vient d'un lac d'eau morte minerale dans le territoire de Terrana en Egypte, où tous les os & pierres mal cuites qu'on y jette, fe changent en cette efpece de Nitre qu'on appelle Natron : on en tranfporte quantité à Rouen : il fait une grande effervefcence quand il eft mêlé avec les acides : on s'en fert pour l'aprêt & la confervation des cuirs, & pour le blanchiffage des toiles ; mais il les brûle, s'il n'eft corrigé par d'autres cendres.

Salpêtre, Poudre à Canon.

Le Nitre ou Salpêtre eft un fel foffile falé, compofé d'un fel acide & d'une terre abforbante ; il eft amer & frais fur la langue, âcre-volatile ; & il fufe fur le charbon. Il y en a beaucoup dans l'air, & il s'attache aux corps qui font capables de le recevoir, principalement au plâtre des vieilles murailles, aux terres & pierres des mafures, cavernes & caves, aux étables, colombiers & autres lieuxempreints des urines des animaux terreftres.

Pour en avoir, on amaffe quantité de ces matieres, principalement des Plâtres ; on les pile groffierement, puis on les met dans des muids dont le fond eft percé de plufieurs trous, & couvert de cendre de bois neuf jufqu'au quart du vaiffeau ; on y verfe à plufieurs reprifes de l'eau qui diffout le Sel & l'entraîne avec elle dans des baquets qui font au-deffous. Ou bien on trempe feulement les plâtras dans de l'eau chaude, pour en diffoudre les fels, & on coule cette diffolution. On jette enfuite l'eau impregnée de ces fels, fur de la cendre commune pour en faire une leffive & dégraiffer les fels : on paffe & repaffe plufieurs fois la liqueur fur les mêmes cendres ; & quand elle eft claire, on la fait évaporer & criftalifer. Pour cela, mettez, par exemple dix ou douze livres de Salpêtre à la fois, dans une quantité d'eau proportionnée ; car s'il y en avoit trop, le Sel feroit trop affoibli & ne pourroit pas fe coaguler ; & fi au contraire il reftoit trop peu d'eau, les Criftaux feroient confus. Pour les faire beaux, faites boüillir votre Salpêtre & votre eau, dans un vaiffeau de terre, fur un feu médiocre, continuel & égal, jufqu'à ce qu'elle foit réduite à un peu moins que le quart : retirez le vaiffeau du feu lorfque vous verrez paroître une pellicule fur la liqueur ; c'eft une marque qu'il y refte un peu moins d'humidité qu'il n'en faut pour tenir le fel diffous : Alors tranfportez doucement le vaiffeau dans un lieu frais, l'agitant le moins que vous pourrez ; le lendemain vous y trouverez des criftaux, que vous feparerez de la liqueur, & les ferez fecher. On fait évaporer derechef tout le refte de la liqueur, on la laiffe refroidir au frais comme la premiere fois, & il s'y fait de nouveaux criftaux. On réïtere ces évaporations & ces criftalifations, jufqu'à ce qu'on ait tiré tout le Salpêtre : celui des dernieres criftalifations fera un fel blanc, femblable au fel marin ; il n'y a qu'à le mettre à part pour s'en fervir en affaifonnemens. Les premiers criftaux font le Salpêtre raffiné.

On peut auffi purifier le Salpêtre, en le faifant boüillir dans de l'eau qu'on écume, & où on jette du vitriol & de l'alun en poudre.

Il y a encore une forte de Salpêtre, qu'on trouve attaché en petits criftaux, à des murailles & des rochers ; on l'appelle *Salpêtre de houffage*, parce qu'on le ramaffe en le houffant avec des balais. C'eft le meilleur pour faire de l'eau forte.

La terre dont on a tiré le Salpêtre, étant remise à l'air & remuée de tems en temps, se rempreint de l'espece du sel nitre. Si elle est bien sechée, on en retire d'autre Salpêtre au bout de douze ou quatorze ans.

Usages. 1°. Le Nitre est d'un grand usage dans la Chimie & dans la Médecine : on en fait le cristal mineral, le sel polycreste, l'eau forte, l'esprit de Nitre qui est la meilleure de toutes les eaux fortes pour dissoudre les métaux : On l'employe aussi pour rafraîchir, pour exciter l'urine, pour éteindre les ardeurs du sang, chasser la pierre, &c. 2°. Pour saler le Saumon & les bons Jambons ; pour hâter considérablement toutes sortes de vegetations, comme je l'ai dit ci-devant page 696. 3°. La plus grande consommation du Salpêtre se fait dans les Arsenaux pour *la Poudre à Canon.*

C'est une composition qui se fait avec du Salpêtre bien raffiné, du souffre jaune bien écumé, & du charbon de bois bien pulverisé ; on broye le tout ensemble dans un mortier pendant vingt-quatre heures, en l'arrosant d'eau ou d'esprit de vin ; ensuite on les humecte de nouveau ; enfin on tamise toute cette matiere, & on la fait passer par un crible pour la faire grener. Le Salpêtre y entre pour les trois quarts, & c'est ce qui en cause le grand effet, par son étrange raréfaction, qui le résout tout en vapeur & en air, & le fait peter : le souffre est ce qui allume, & on y ajoûte du charbon, qui est sec & spongieux & plus solide, pour soûtenir la flamme du souffre qui est très-legere, & que le Salpétre éteindroit bien-tôt. Le Charbon de bois de Trôene ou de Bourdenne, y est encore meilleur que celui de saule, & il faut qu'il soit bien broyé. Quand on veut rendre l'action de la poudre plus lente, on y ajoûte du soulfre ; & du nitre pour la rendre plus vive.

Les menuës parties du Salpêtre forment des colonnes à six faces ; le sel marin forme des cubes ; le sel vitriolique des losanges, l'alun des triangles, le tartre vitriol une colonne à six pans, terminée par une piramide exagone ; les pirites des poliedres, l'antimoine, la nerge & l'eau congelée, des aiguilles ; l'huile des boules, &c. De tous les sels, le nitre seul donne des vapeurs rouges.

Il y a des essais pour juger de la finesse de la Poudre, à peu-près comme on fait d'une Montre par la justesse de son roüage. On peut faire de la Poudre blanche, de la rouge, jaune, verte & bleuë. La Poudre *sourde* ou *muette*, se fait avec de la Poudre commune, où on ajoûte du borax, de la pierre calaminaire, ou du sel ammoniac, ou encore des Taupes calcinées, ou de la seconde écorce de Sureau. Je ne parle point davantage de cette *fatale invention*, parce qu'il est défendu d'en faire hors des Arsenaux, & on pourroit en abuser. Il n'y a rien de meilleur que la Poudre de plomb pour nettoyer les vaisseaux de verre & de faïance.

Terres, Carrieres, Poteries, Couleurs, &c.

C'est encore du sein de la Terre, ou plûtôt c'est de la Terre même, qu'on fait toutes sortes de grais & de poteries, comme en Flandres, à Beauvais, en Auvergne ; de Faïance, comme en Hollande & à Nevers : on vernit les poteries avec du pomb fondu, & la faïance avec de la potée, &c. Ce qu'on appelle *vaisseaux de grais* ne sont pourtant faits que de glaise, mais qui a une cuisson plus forte, étant cinquante heures dans le fourneau, au lieu que la poterie ordinaire n'y est que douze.

2°. La

2. La Terre glaife fert encore à faire de la brique, de la tuille, des carreaux (de toutes fortes d'efpeces) des buttes, des batardeaux, &c. du ciment, des pâtes à chapelets, des moules, figues, modeles & quantité d'autres petits ouvrages. Les Teinturiers même fe fervent de potaffes.

3°. C'eft auffi de la Terre qu'on tire le *Marbre* & toutes fortes de *Pierres* & *Moëllons*, même les pierres de *Molieres* ou *Meules* à Moulins, qui fervent auffi aux Rocailleurs pour faire les grotes, parce qu'après les avoir taillé de diverfes figures, ils les colorent par le feu qui les rougit, ou par des eaux fortes, du vinaigre & du verd de gris, qui les rendent verdâtres. Les meules de Couteliers & de Taillandiers font de pierre de grais très-dure & d'un grain fort ferré. Les bonnes viennent de Bourgogne & d'Angleterre.

La *Chaux* doit être cuite à feu toujours égal, non-feulement jufqu'à ce ce qu'elle foit rougie, mais encore jufqu'à ce que la pierre foit tout-à-fait calcinée, fans quoi elle ne s'empreindroit jamais des parties de feu qui font la Chaux.

Le *Plâtre* fe vend au muid quand il eft cuit, & à la toife quand il eft cru, & il fe conferve en terre autant que le moëllon; il fert aux enduits à lier des pierres; & prend au moule toutes fortes de figures.

Dans les carrieres de Montmartre près de Paris, au-deffus des maffes de pierres à plâtre, il y a parmi les pierres qu'on y cuit des bancs d'une pierre graffe & blanche où l'on trouve le *Gyp*, qui eft non pas une pierre à plâtre, mais une efpece de gros talc ou de pierre brillante & tranfparente, laquelle étant calcinée au four, broyée dans un mortier, paffée au tamis, & employée avec de l'eau collée & des couleurs, fert à contrefaire le marbre & à l'imiter fi bien, que les yeux & la main s'y trompent : de même qu'on a inventé de nos jours la maniere de faire les *perles fauffes* qui font fi fort en vogue, en introduifant avec un petit tube pointu & recourbé dans des grains de verre qu'ils nomment grain de Girafol, l'écaille des petits poiffons nommez Ables & Goujons très communs dans la Marne & dans la Seine. Cette écaille diffoute dans l'eau reprend tout fon luftre en fe fechant.

Les *Ardoifes* rouges valent mieux que les bleuës, & celles d'Angers mieux que celles de Mezieres. On doit les tirer de la troifiéme fonciere de chaque Mine; & elles fervent à faire des couvertures, des plaques & des tables. Il y a auffi une pierre crouteufe qui fe fend par écailles, & qui fert pour faire des dales, du pavé, des auges, &c. Comme l'ardoife fert pour couvrir les toîts, on en couvre même avec ces pierres crouteufes; elles chargent extraordinairement.

Le *Charbon de terre* fert à tous ceux qui travaillent en fer, parce qu'il chauffe plus âprement que le charbon de bois, & il en faut moins : celui d'Angleterre, qu'on appelle de Neuchâtel, eft bien meilleur que celui d'Ecoffe; mais il eft plus leger, c'eft pourquoi on les mêle pour faire corps, car celui d'Ecoffe feul n'eft pas fi bon : le charbon de France eft affez bon, mais il en faut davantage, & il ne tient pas tant au feu que les précedens; celui de faint Etienne en Forêt & du Lionnois eft le meilleur; celui d'Auvergne eft fort bon, & il y en a qui ne cede guéres à celui d'Angleterre; celui de faint Dizier eft le moindre de tous.

Le *Charbon de pierre* commun en Nivernois & en Bourbonnois eft fpon-

gieux & fait un feu vif, mais la vapeur en eſt maligne, & il a une odeur de ſoulfre inſupportable.

Ces deux ſortes de Charbons ont ainſi que le Naphte une proprieté ſinguliere, qui eſt que pour les faire bien brûler, il faut les arroſer d'eau, & l'huile les éteint. On les vend au demi-minot comble.

La *Hoüille* eſt une terre noire & graſſe qui ſert de charbon de terre aux Forgerons; dans le Païs de Liege, où on dit que l'invention en a été trouvée; les Particuliers, & généralement tout ce qu'on appelle *Flamands-Rouchis*, même les Braſſeurs, en brûlent en guiſe de charbon & de bois: on les y débite par quarrez longs, à peu-près comme une brique coupée en deux, & on les conſomme dans des eſpeces de fourneaux quarrez fait de grillage de fer, où le feu bleuâtre & la chaleur de la hoüille dure une demie journée.

Enfin on tire encore de la terre & du *Sable*, les pierres à fuſil; les cailloux pyrêtes, qui ſont une eſpece de marcaſſite propre à tirer du feu; les pierres à moudre, les pierres à aiguiſer, le marbre, la pierre de touche, qui eſt une eſpece de marbre, l'albâtre, la marne, &c.

Toutes ces choſes ont chacune leur utilité & leur débit particulier; nous en avons dit une partie ci-deſſus; & ceux qui auront dans leur héritage des veines de terre propres à en faire des carrieres, des plâtrieres, chauffours, ardoiſieres, thuilleries, briqueteries, poteries, &c. ſçauront bien-tôt tout ce qui eſt de détail, pour ouvrir, façonner & débiter ces productions terriennes.

Outre les charbons de terre & de pierre, & la hoüille dont je viens de parler, on brûle encore des *Tourbes* dans les endroits où le bois eſt rare, comme en Hollande, Flandre, Amiens, Dieppe, la Rochelle. Les meilleures tourbes ne ſe font que de l'herbe & ſuperficie des gazons qu'on coupe en forme de briques & qu'on fait ſecher: c'eſt ainſi que les Laboureurs de Cornoüaille en Angleterre ne ſe chauffent que de l'herbe de leurs champs qu'ils coupent toute, avant que d'y mettre la charruë; & ces mottes ſechent & brûlent aiſément, parce que ce ne ſont preſque que des racines & filandres d'herbes.

Dans la Vallée de Somme depuis Amiens juſqu'à Abbeville, on tire la tourbe des prez, parce que tout le fond en eſt ſpongieux & tiſſu d'une infinité de racines, même ſous trois pieds d'épaiſſeur de terre ſolide; ce qui fait que les foſſes à tourbes ſe rempliſſent aſſez vîte: il s'y en fait une ſi grande conſommation, qu'il n'y a point de meilleur revenu qu'un pré à tourbe; il y vaut communément trois mille livres l'arpent. Après que tout le pré a été bien fauché & bien pâturé, les Tourbiers ou gens de journée enlevent à coups de bêche toute la terre du pré, qu'on ſépare en differens quartiers qui ſe tourbent les uns après les autres. On en coupe la terre par morceaux à peu près de la forme d'une brique; & on les fait ſécher au ſoleil ou à l'air ſur le pré même, en les dreſſant & en les appuyant l'un contre l'autre ſur leur longueur, pour qu'ils s'égoutent; puis on les arrange par petits tas un peu au large, & on les retourne de temps en temps pour qu'ils ſe ſechent bien; & enfin on les dreſſe par piles ou meules, comme le foin, pour les vendre le plutôt qu'on peut: les meilleures tourbes ſont celles qui ont été priſes de la ſurface du pré, & qui ont été faites dans la plus belle ſaiſon & n'ont eu aucune pluye. On met ainſi en tourbes tout ce qu'on peut tirer de terre du pré, on le foüille par quartiers, juſqu'à ce que l'eau ne puiſſe plus être pompée; à quoi vingt hommes tra-

vaillent continuellement pendant tout l'Eté : quand la fosse est épuisée on va foüiller un autre quartier, & ainsi de suite pendant que les quartiers les premiers tourbez se remplissent de terre, ce qui peut aller à quinze ou vingt ans. La tourbe (à la difference des mottes à brûler, qui se font de tan) est toujours noire, massive & dure quoique friable ; elle ne se casse & ne se résout point à l'eau, quoiqu'elle reste même exposée pendant une année entiere à toutes les injures du temps ; elle est cependant fort legere quand elle est bien seche ; & fort lourde & très-puante à brûler, quand elle est moüillée : on en sent l'odeur à deux & trois lieuës d'Amiens, plus que dans Amiens même. En Hollande leurs tourbes sont des mottes de terre soulfrées.

4°. On tire encore de la terre le *Tripoli*, la *Magnesie* ou *Saffre*, qui en petite quantité fait le verre fort clair, & en grande le fait très-bleu : les Potiers l'ayant réduit en poudre en enduisent leurs ouvrages ; ils paroissent noirs étant cruds, & ils sont d'un beau bleu quand ils ont passé par le fourneau. La *Sanguine*, autre pierre fossile très-rouge qui arrête le sang & qui sert à faire des craïons, à brunir & à composer le vermeil doré. La *Calamine*, terre dure & bitumineuse qui donne la teinture jaune au cuivre ; & qui en fait le laiton en augmentant son poids d'un tiers : L'*Ocre*, soit brun, rouge, jaune ou obscur, qui est l'ocre de Ruth ; & quantité d'autres terres naturelles, qui servent principalement à craïonner & à peindre tant à fresque qu'à détrempe & à l'huile ; pour faire les couleurs simples ou composées.

Telles sont le *Blanc* qui se fait avec de la chaux éteinte depuis long-tems & de la poudre de marbre blanc, mis à dose égale, parce que le trop de marbre noircit : c'est de ce blanc qu'on peint à fresque. Pour peindre à détrempe, on se sert du blanc de craïe ou de plâtre broyé avec de la colle de gands ; ce dernier blanc sert aussi pour peindre en huile, aussi-bien que le *Blanc-de-plomb*, qui se tire du plomb qu'on a mis avec du vinaigre dans des pots enterrez dans du fumier, ensorte qu'au bout de trente jours il s'y forme des écailles de roüillure qui changent & deviennent un fort beau blanc, que l'huile acheve de corriger en le broyant sur la pierre ; après l'avoir bien broyé avec de l'eau ; on l'appelle autrement *Blanc-de-ceruse* ; il se garde dans l'eau : on en fait aussi d'étain & d'urine ; & c'est le blanc dont les femmes se fardent.

Le *Stil-de-grun*, couleur jaune, se fait de graine d'Avignon (ci-après) boüillie, puis chargée de cendres de farment ou de blanc de craïe mêlé avec de la colle de gands, & ensuite passé dans un linge fort fin : le *Bleu* artificiel se fait de sable, de sel de nitre & de limaille de cuivre.

Le *Blanc-d'Espagne* ou de Roüen, que les Epiciers vendent par petits pains, se fait avec du plâtre bien battu qu'on fasse dans des tamis bien fins : en le noïant dans l'eau on l'affine le plus qu'on peut & l'on en forme les pains que l'on fait bien secher. Ils servent à blanchir l'argenterie & à quantité d'autres usages, principalement pour blanchir à colle, soit murailles ou bois, même pour dorer : on fait infuser ce blanc bien écrasé dans de la colle faite de rognures de parchemin ou de gands, passée par un linge & toute chaude ; quand le blanc a été infusé, bien diffous, puis passé dans un linge, on blanchit l'ouvrage en y appliquant avec une brosse de poil de sanglier au moins trois couches égales qu'on ne met que l'une après l'autre & quand la préce-

dente eſt ſeche, pour que le blanc ne s'écaille point. Quand il eſt bien ſec; on le polit en le moüillant avec la broſſe, à meſure qu'on le frotte avec un linge poſé autour d'un bâton; ou bien avant qu'il ſoit tout-à-fait ſec, on le polit avec de l'herbe appellée prêle pour qu'il ſeche plus vîte; on y met de l'huile de noix ou de térébentine en le broyant, comme on fait au blanc de plomb; & cela fait qu'il ne change point. Il faut encoller ce blanc devant & après d'une couche ou deux de colle de cuir.

Le *Blanc des Carmes* ſe fait avec de la chaux de Senlis de la plus blanche; l'ayant éteinte on la paſſe dans de petits tamis bien fins; on l'employe claire comme du lait, & l'on en donne cinq ou ſix couches; mais il faut laiſſer ſécher chaque couche avant que d'en mettre une autre, & bien *manier* toutes les couches, c'eſt-à-dire, les bien frotter avec la broſſe; c'eſt ce qui le fait tenir plus ferme & reluiſant: quand ce blanc eſt employé ſur de la pierre ou du plâtre bien ſec, il ne jaunit point; ſi l'on veut le faire reluire, il faut le frotter avec une broſſe de poil de ſanglier, ou avec la paume de la main, quand il eſt bien ſec.

Si on veut faire du *Noir-poli* en façon de marbre, on prend du noir de fumée calciné; on le broye avec un peu de pierre de mine, de l'huile d'olive & de l'eau de ſavon; étant détrempé avec de la colle à détrempe (ci-après) on en donne deux ou trois couches; & quand il eſt ſec, on le brunit avec la dent de loup ou de chien, ou la pierre ſanguine: pour qu'il y paroiſſe des veines de marbre blanc, on y fait de petites veines blanches avec un pinceau avant que de le brunir. Le liége noir brûlé fait le *Noir d'Eſpagne.*

Pour nettoïer un tableau, mettez-y de l'azur en poudre, & frottez-le avec de l'eau & une éponge; cela emportera toute l'ordure & la fumée: vous laverez enſuite le tableau juſqu'à ce que l'eau ſoit nette. Ou bien ſi on n'y voit plus rien, mettez-y du ſavon noir; & au bout d'une heure & demie ou deux heures, lavez-le & frottez-le avec une éponge, juſqu'à ce que l'eau ne ſoit plus graſſe: mais ne laiſſez pas le ſavon plus de deux heures ſur le tableau, il emporteroit toutes les couleurs. On ſe ſert auſſi d'urine toute chaude, ou de pierre de ponce broyée pour les tableaux groſſiers. L'huile d'aſpic eſt encore propre à enlever la craſſe & à nettoïer les tableaux; mais il faut auſſi prendre garde qu'elle n'emporte les couleurs: on la fait de fleurs de lavande. Vous pourrez enſuite mettre ſur vos tableaux un verni ſimple, qui n'eſt autre choſe que l'écume de quelques blancs-d'œufs battus dans de l'eau.

Pour nettoyer l'argenterie, ſans bouillitoire, prenez quatre onces de ſavon blanc rapé dans un plat avec chopine d'eau chaude, pour un ſol de pain & de lie de vin avec autant d'eau chaude dans un autre plat; & pour un ſol de cendre gravelée avec pareille quantité d'eau dans un troiſiéme plat: puis trempez une broſſe de poil dans la liqueur de pain & de lie, enſuite dans la gravelée; & enfin dans l'eau de ſavon: lavez-en l'argenterie avec de l'eau chaude & l'eſſuyez avec un linge propre & ſec.

Choſes qui ſe mangent: Amadou.

On trouve ſur la terre des champignons, mouſſerons, morilles & truffes: des maches, de la perce-pierre, du houblon, de la coulevrée, des ſaligots

ou châtaignes d'eau, de la chicorée sauvage, de l'halime, des épines jaunes, des raiponces, du poivre d'Inde, de la vigne porrette & quantité d'autres chofes bonnes en aliment. On en fait même de la plûpart des provifions pour le ménage, comme de la crifte-marine & de la paffe-pierre fur les bords de la mer; des champignons & truffes, &c. Les *Champignons* de bois, qu'on trouve fur les rives des forêts font très-larges; mais ils ne font pas fi odorans, fi colorez ni fi fains que les champignons des prez, qui croiffent dans les prez & pâtures, & qui ne pouffent gueres qu'après les premiers broüillards de l'automne. La *Vefce-de-loup* n'eft bonne à rien, fi ce n'eft qu'on fe fert de la poudre qui en fort, pour arrêter le fang dans toutes fortes d'hemorragies, fur-tout pour les hémorrhoïdes. L'*Amadou* fe fait en Allemagne avec cette forte de grands champignons ou d'excroiffances fpongieufes qui viennent ordinairement fur les vieux arbres, particuliérement fur les chênes, frênes & fapins: cette matiere étant cuite dans de l'eau commune, puis fechée & bien battuë, fe remet dans une forte leffive préparée avec du falpêtre, au fortir de laquelle on la met de nouveau fecher au four.

Le *Mouſſeron* eft un champignon fort petit, mais d'un goût exquis, qui croît en May & en Septembre aux lieux ombrageux, dans les bois, fous les arbres & entre les épines; il eft enveloppé dans de la mouffe, d'où vient fon nom: la terre fur laquelle il naît, eft grife, & il revient tous les ans au même lieu d'où on l'a tirée. On en trouve quelquefois dans les pâtures arrangez en grands cercles.

La *Morille* eft une efpece de champignon printanier: elle eft plus faine que le champignon ordinaire, & elle n'en differe qu'en ce qu'elle eft rouffe, fpongieufe & percée de plufieurs troüs, à peu-près comme la mûre, au lieu que le champignon eft feuilleté. Elle croît au mois d'Avril aux pieds des arbres dans les bois & dans les lieux herbeux & humides: le champignon aime les lieux un peu plus fecs & plus airez.

Les *Truffes* font prefque faites comme des taupinambourgs; elles font blanches, noires ou grifes, & on en trouve qui pefent une livre: elles croiffent dans les terres feches & crevaffées, & dans les terres fablonneufes où il y a beaucoup d'arbriffeaux. Les truffes du printemps font plus tendres que celles d'automne; mais il en vient davantage dans cette derniere faifon, furtout quand la pluye y eft accompagnée d'éclairs & de tonnerre. La longue habitude apprend aux païfans à connoître les terres à truffes: les cochons en font très-friands; & comme ils les fentent de loin, on fe fert quelquefois d'eux pour qu'ils découvrent les truffes en foüillant la terre, & pendant qu'on les en retire on leur donne des châtaignes, pour les animer à une nouvelle quefte.

Gommes, Manne, Réſines, Poix, Colofane, Gaudron, Vernis, Laque, Glu, &c.

1°. La *Manne* eft une liqueur blanche & douce qui coule d'elle-même, ou par incifion, des branches & des feuilles de quelques arbres, comme du frêne tant domeftique que fauvage, & fur-tout du méleze. Les montagnes de Briançon en Dauphiné & la Calabre, en fourniffent à toute l'Europe. On trouve cette gomme falutaire tous les matins à la pointe du jour pendant la ca-

nicule & tout le mois d'Août : on l'amasse en plein soleil, qui la condense; il n'y a que les branches les plus tendres & les plus exposées au soleil, qui en produisent ; & elles meurent ensuite, ou languissent & ne produisent plus rien. Elle est plus abondante pendant les chaleurs violentes : & elle se trouve ordinairement sur les feuilles, parce qu'étant rarefiées par la chaleur du jour, elles donnent par-là une entrée plus libre à ce suc, & la fraicheur de la nuit en resserrant les feuilles, en exprime la manne qu'on cueille le matin.

20. Le *Baume* est un troisiéme suc qui vient de l'écorce de plusieurs plantes : ce n'est qu'une huile qui a perdu ses parties les plus subtiles & les plus fluides en coulant des arbres ; c'est par-là qu'il a acquis une consistance un peu épaisse.

La *Poix*, qui est le quatriéme suc qu'on rencontre dans les écorces, est le suc huileux privé des parties subtiles, mêlé avec les parties fibreuses de la plante, plus épaissi, plus gluant & plus noir que le baume : sa consistance se distingue des autres sucs.

La *Résine* n'est que la poix réduite en un corps, dur, friable qui se dissoud dans l'esprit-de-vin ou dans l'huile : elle se nomme *Colofane*, quand elle est bien durcie & devenuë brillante comme du verre.

Il coule encore des écorces un autre suc qu'on trouve aussi avec les semences de quelques plantes umbelliferes : c'est la *Gomme*, qui est un suc saponaire qui se dissout dans l'eau, qui se durcit par la chaleur, qui s'enflamme, & qui ne devient pas friable. Elle se trouve souvent mêlée avec la résine.

3o. Toutes les gommes & résines sont donc des sucs gras & visqueux qui coulent de certains arbres, & qui servent à brûler, à gommer des chapeaux, rubans & autres marchandises ; à faire des couleurs ou les faire tenir sur le velin & sur le papier, & faire de la poix & autres drogues. La meilleure de toutes les résines est la terebentine, on en fait boire pour les chûtes & pour certaines maladies de femme ; elle doit être blanche, tirant un peu sur le pers. Celle du lentisque vient ensuite ; c'est le mastic qui sert particuliérement aux Orfévres, pour donner l'éclat aux diamants. Les résines du pin & du sapin vont après ; & enfin celles de la pesse & du cyprès. Les résines seches se tirent des pommes de pin, de sapin & de la pesse ; & les liquides viennent du térébinthe, du méléze, du lentisque & du cyprès. La meilleure résine est celle qui est odorante & transparente, qui n'est ni seche ni humide, & qui ressemble à la cire. La résine du pin est blanche & odorante, & elle se convertit en torches, sur-tout quand l'arbre se pourrit. Les bois résineux sont si gras, qu'ils servent de flambeaux pour éclairer la nuit dans les païs de montagnes.

On en tire la résine dans le temps que la seve est dans sa plus grande fermentation : les païsans vont alors dans les bois, incisent la tige des arbres résineux, (les sapins sont les plus communs,) & il en sort bien-tôt après une liqueur blanche, gluante & d'une odeur forte ; on la recueille avec des cornes de bœuf qu'on y attache, ou dans des petits sceaux de sapin qu'on met au pied de chaque arbre : les païsans de la Franche-Comté, sur-tout vers le Mont-Jura, en font un assez bon commerce, & c'est pourquoi on appelle cette résine *Poix de Bourgogne* ; elle est extrémement tenace ; on en emploïe à faire des emplâtres dessicatifs.

Il y a de la poix qui coule naturellement des rochers ; mais peu.

Pour tirer celle des arbres résineux, on les fend en petites buches, qu'on met dans un four dont l'aire est en talus & qui a deux ouvertures : par l'une on y met le feu, & par l'autre on recueille la poix qui coule sur l'aire du four, & tombe dans des bassins sur le plancher ; c'est la fumée épaisse qui rend la poix noire, comme nous la voyons.

On fait cuire la poix liquide, quand on veut la convertir en poix seche, ou en tirer de la suie, comme on fait des encens ; ou encore en faire de la *Colofane*. On la fait ou de marc de térébentine distilé, ou de poix résine fonduë plusieurs fois, & jettée autant de fois dans de l'urine, ce qui fait qu'elle perd son odeur & qu'il y a comme autant de dents de scie qui font cause que l'archet frotté de colofane, sautille & tremble sur les cordes de violon.

La poix navale se fait de vieux pins qui sont presque tous convertis en torches, qu'on arrange en un bucher comme le charbon, & on en tire ainsi la gomme dont on enduit les navires. Quand on y a jetté du suif & des étoupes, ou des vieux cables battus, cela fait le *Goudron*, dont on poisse les vaisseaux. Le goudron pour être bon ne doit point être brûlé ni mêlé d'eau ; & sa couleur doit tirer sur le jaune. Le goudron de VVibourg passe pour le meilleur : celui du Méxique n'est bon que pour le bois, il brûle les cordages.

La gomme de geniévre vient au printemps ; & c'est la Sandaraque, autrement dit *Vernis*, dont on se sert pour colorer les ouvrages de Menuiserie. Le *Vernis d'Ecrivain* se fait avec cette sandaraque mise en poudre subtile, dont on frotte le papier avec un pied de liévre, & cela en fait boire l'encre & empêche qu'il ne s'étende. Le *Vernis liquide* se fait aussi de cette gomme, en y ajoûtant de l'huile de lin ; on en met sur les cartes de géographie & sur les tableaux, pour les conserver & leur donner de l'éclat : quelques-uns appellent ce vernis, *Gomme-Arabique* ; mais la vraie gomme-arabique sort de l'Acacia d'Egypte. Le *Vernis de la Chine* qu'on fait ici, se fait avec du fromage de Gruyere délayé, ensorte qu'il soit comme de la glu, & on y jette un peu de chaux vive qu'on colore avec du cinnabre, si on le veut rouge ; ou avec du noir de fumée, si on le veut noir. Le *Vernis doré*, dont on dore les cuirs & les bordures de tableaux, est du vernis commun, fondu avec huile de lin & aloës cicotrin, & mis sur des feuilles d'étain ou d'argent.

La *Laque* est encore une espece de gomme ou resine dure, ordinairement rouge, claire & transparente dont on fait la cire d'Espagne. La vraie Laque se fait aux Indes par le concours d'une infinité de fourmis ou de moucherons qui s'amassent sur des petits bâtons gluans qu'on dispose exprès pour les y attirer, & qu'on ratisse ensuite. Il y a aussi une gomme laque qui dégoute des arbres. On fait de la fine laque de l'extrait ou de la lie de la cochenille qui sert aux Teinturiers, & le nom de laque est commun à plusieurs especes de pâtes seches dont les Peintres se servent.

On appelle aussi laque artificielle, une substance colorée qu'on fait en France, & qu'on tire des fleurs, comme la laque jaune, de la fleur de genet ; la rouge, du pavot ; la bleuë, de l'iris ou de la violette, &c. On tire les teintures de ces fleurs en les faisant distiller plusieurs fois avec de l'eau de vie, ou bien en les faisant cuire à feu lent dans une lessive de soude & d'alun : elle sert aux Enlumineurs.

On fait encore la laque artificielle avec du bresil bouilli dans la lessive de cendres de sarmens de vigne, en y ajoûtant un peu de cochenille & de terra-merita, de l'alun calciné, & un peu d'arsenic qu'on incorpore dans des os de seches pulverisez, dont on fait des petites tablettes qu'on fait secher sur la carte. Si on la veut fort rouge, on y ajoûte du jus de citron; si on la veut brune, on y met de l'huile de tartre. On en fait aussi avec des tontures d'écarlatte bouillies dans la lessive de cendres gravelées, ou de tartre calciné. La laque colombine se fait avec du bresil de Fernambouc trempé dans du vinaigre distillé pendant un mois, mêlé avec de l'alun, incorporé dans des os de seches. Le marc de la laque colombine fait un beau couleur de pourpre.

La *Cire d'Espagne* n'est qu'un composé de gomme laque, de poix résine & de craye; on y ajoûte ce qu'on veut pour donner la couleur.

Le *Ladanum* est une espece de gomme qui sort des feuilles des cistes. Les boucs & chevres en broutant les feuilles de ces arbrisseaux, communs dans les pays chauds, reviennent à l'étable avec la barbe chargée d'une substance grasse, que les Paysans ont soin de ramasser avec des especes de peignes faits exprès. Ils mettent cette matiere en masse, & l'appellent *Ladanum* naturel ou *Ladanum* en barbe, parce qu'il est chargé de quelques poils. D'autres font passer des cordes sur les feuilles & sur tout l'arbrisseau: ensuite ils raclent ce que les cordes ont emporté, & en font le *Ladanum* qu'ils envoyent en petites boules. Le *Ladanum* est resineux, de couleur obscure, odorant quand on l'approche du feu, & s'amolissant aisément. Le meilleur est celui qui est odoriferant, souple à la main, tirant sur le verd. Il est bon pour ramollir, pour digerer, attenuer & resoudre.

L'Encens, la mirrhe, le benjoin, le storax, &c. sont des gommes étrangeres.

4°. La *Gomme* ou *Gluë* de cerisier & de pommier s'appelle encore *Gomme Arabique*; on s'en sert particulierement pour faire l'encre. On la prend aux arbres mêmes, où elle se séche au Soleil, & fait comme des poireaux.

La *Gluë* artificielle, dont on se sert pour prendre des oiseaux & des souris, & pour enduire les seps de Vigne qu'on veut garantir des chenilles, se fait avec des écorces de bois de houx qu'on ôte dans le temps de la seve; après les avoir bien battuës dans un mortier, on les lave, on les paîtrit en eau courante, & elles laissent cette matiere gluante & verdâtre qu'on appelle *Gluë*. Elle ne se manie qu'avec les mains frottées d'huile.

On en fait aussi avec des racines de viorne & avec du gui de chêne, concassé, lavé & cuit dans l'eau.

Pour faire de la gluë excellente, ramassez le plus que vous pourrez au mois d'Août des grains de gui de chênes, de hêtres, ou de vieux pommiers, qui soient verds en dedans, roux en dehors, frais & non farineux; mettez-les dans une cave ou autre lieu fort humide, afin qu'ils se corrompent; il s'en fera une pâte; & quand les grains seront mêlez tous ensemble, & auront perdu leur consistance, il faut bien battre cette pâte avec un bâton dans de l'eau, jusqu'à ce qu'en levant le bâton on voye que la pâte fait un voile clair & sans ordure: Ensuite mettez-en, par exemple, une livre dans une terrine avec une once d'huile; vous les incorporerez sur le feu, & quand le tout sera converti en onguent, vous l'ôterez du feu, & y mettrez une demie-once de térebentine

tine que vous incorporerez pareillement, & vous vous servirez de cette gluë, quand vous voudrez prendre des oiseaux aux gluaux : elle est si bonne qu'elle sert à l'eau. On la conserve dans des pots de grais ou de bois, avec de l'eau à la cave.

Le vrai *sang de dragon*, dont on se sert dans les pertes de sang, dans les dissenteries, pour affermir les dents ébranlées, & pour fortifier les gencives, est d'un rouge obscur, & c'est la résine d'un grand arbre nommé Dragon, qui croît dans l'Amerique & dans l'Affrique. Le sang de Dragon contrefait n'est composé que de gommes de cerisiers ou d'amandiers, dissoutes & cuites dans de la teinture de bois de bresil qui leur donne la couleur rouge ; il n'est gueres en usage que pour les maux externes des chevaux.

Ecarlate, Graine d'Avignon, Gui, Noix de Galle, Agaric, Mousse.

Ce sont encore ici toutes productions qui naissent sur des arbres.

1°. L'*Ecarlate*, Cochenille, ou Kermes, dont on fait la plus belle, la plus vive & la plus chere de toutes les couleurs pour peindre, & qui est d'un grand usage en Medecine, est une certaine graine grosse comme un pois, & pleine d'un suc rouge qui croît au pied & souvent au milieu des feuilles d'un arbre rustique qui est une espece d'Yeuse ou de Houx, qu'on appelle *Ilex aculeata cocci glandifera.* Il faut la recueillir bien mûre, & elle n'est bonne que quand elle est nouvelle ; encore faut-il aussi-tôt qu'on en a fait la recolte en tirer le suc ou la pulpe, ou bien l'arroser de vinaigre, pour tuer les petits insectes qui la mangeroient & ne laisseroient que la coque. C'est de cette pulpe dont on fait la teinture d'écarlate & le syrop d'Alkermes. Celle de Languedoc est plus grosse & d'un rouge plus vif que celle d'Espagne. On la cueille aux mois de May & de Juin, & il en croît beaucoup dans les bruyeres de Provence, de Languedoc, de Roussillon & de Dauphiné.

Il y a une autre espece d'écarlatte, ou coccus, qui sert à teindre en cramoisi, & qu'on appelle *Coccus Radicum*, pour la distinguer des autres, parce qu'elle se trouve sur les racines de la pimprenelle commune, sur une espece de Renouée, qu'on nomme *Polygonum Cocciferum*, & sur une espece de Pilosellе.

La cochenille est un insecte qu'on trouve quelquefois sur les plantes d'artichaux ; ils abondent au Mexique : on les prend avant qu'elles ayent des aîles, on les passe au four modérement chaud, qui les desseche comme on les voit, quand on les apporte à Marseille. On l'employe pour faire l'écarlate par le secours de l'alun, sans quoi elle ne produiroit qu'un rouge obscur. Il y a des Auteurs qui confondent la cochenille avec le vermillon ; ils viennent pourtant de deux pays bien éloignez, & de deux volatils très-dissemblables.

2°. La *Graine d'Avignon*, qu'on appelle ainsi, parce qu'on en prépare beaucoup à Avignon, fournit trois couleurs, sur-tout pour enluminer les cartes ; le jaune, le bleu & le verd : & ce n'est que la graine du Nerprun, arbrisseau qui croît dans les hayes, & qu'on appelle autrement Bouc-Epine, *Rhamnus* ; nous en avons parlé ci-dessus page 855. Il a les feuilles à peu-près semblables au poirier ; & ses bayes sont nettes d'abord, & deviennent noires & luisantes en mûrissant, vers le temps des Vendanges. Son fruit est mince & fait en bourse comme le peson d'un fuseau : il a au-dedans un noyau rond,

gros comme un pois chiche, qui enferme cinq ou six grains longuets, triangulaires & plats, qui sont roux en dehors, blancs en dedans, & d'un suc obscur, verdâtre & un peu amer : c'est là la graine. Dans sa verdeur on en tire une couleur jaune, qu'on appelle *Graine d'Avignon*; quand elle est plus mûre, elle fait du bleu ; & dans sa grande maturité, elle fait du verd. On la pile ; on la fait boüillir dans de l'eau qu'on exprime, & on la met dans des vessies de Porc ou de Bœuf sechées à la cheminée, & alors on l'appelle *Verd-de-Vessie.*

3°. Le *Gui* vient particulierement sur le chêne, le hêtre, le chataignier, pommiers, poiriers & pruniers. Les grives & les pies s'en nourrissent, mais il ne fait que du mal aux arbres, & n'est bon qu'à faire de la gluë. Celui du chêne est le meilleur, & celui des pommiers est plus petit, moins dur & plus commun. Pour être bon, il doit être frais, & n'être aucunement rude ni farineux. La préparation du Gui de chêne est de le faire secher au four, après qu'on en a tiré le pain ; le mettre en poudre fort subtile, la passer au tamis de soye & la garder pour le besoin. Le Gui de chêne, pourvû qu'il n'ait point touché à terre, est bon contre l'apoplexie, le mal caduc & le vertige. Le *Poly-pode* de chêne est aussi une plante medicinale, qui ressemble à la fougere.

4°. Les *Noix-de-Galle* croissent particulierement sur le chêne rouvre. C'est ce fruit qui fait la grande noirceur de l'encre ; les Teinturiers & les Chimistes en font aussi une grande consommation. Il y en a de deux sortes, l'une s'appelle Noix Omphacite, c'est-à-dire aigrette & non mûre ; elle est petite, froncée, ridée, ferme & épineuse, & l'autre est unie, polie & lisse; c'est pourtant la moindre. On tient que la Galle croît toute entiere en une nuit ; il en vient beaucoup de Romans en Dauphiné, de Gascogne & de Provence : il y en a de blanches & de noires.

Les meilleures noix de galle viennent d'Alep, d'où on les appelle Alepines ; elles sont bien plus pesantes & plus cheres que celles de France La noix de galle, quoiqu'il ne paroisse pas la moindre ouverture sur son écorce, enferme une espece de mouche cantharide, d'une fort belle couleur bleuë & verte, qui vole quand elle est bien formée, en perçant la noix de galles : on trouve en d'autres un ver animé. On observe la même merveille dans les gousses ou siliques du therebinte & dans les petites du lantisque où on voit une quantité de moucherons bien formez, & à l'aide du microscope, une poussiere animée comme des petits vers, sans que l'écorce de ses gousses ou siliques fut en aucune maniere ouverte.

5°. L'*Agaric* est une excroissance, qui naît verte, qui croît comme un Potiron, & qui blanchit en mûrissant sur le tronc & les grosses branches de divers arbres quand ils sont vieux, principalement sur les sapins, les melézes, cédres, noyers & sur la plûpart des arbres à gland : il est blanc ou jaûnâtre, il sent bon & revient la nuit sur ces arbres. Il sert pour la Medecine, sur-tout pour faire la theriaque, & encore plus aux Teinturiers pour teindre en noir, & pour relever l'éclat de l'écarlate. Il en vient de fort bon du Dauphiné, des Alpes & du Levant : le tout est de le bien connoître ; ses bonnes marques sont qu'il soit blanc, leger, grand, friable, d'une odeur penetrante, & bien amer.

6°. Les chênes, les sapins, les trembles, & les pommiers & poiriers, sont les arbres les plus sujets à la mousse. Celle qui tire sur le noir est de nulle estime ; mais la blanche est odorante & bonne : elle sert aux Verriers, aux Salpêtriers, aux Mariniers pour calfeutrer, aux Gantiers pour faire de bonne poudre à poudrer, pour encaisser des fruits, &c.

On tire aussi de dessus les pierres & les rochers des montagnes une petite mousse ou croute qui s'y forme, & qui étant apprêtée avec de la chaux & de l'urine, fait une drogue propre pour la teinture. On l'appelle *Orseille*, Orchel ou Ursole. Il en vient beaucoup de Lion, d'Auvergne, de Nismes, de Montpellier, de Galarques en Languedoc, de Genes & des Canaries. La *Perelle* est de même une espece de terre de l'épaisseur d'une piece de vingt sols, que les Paysans d'Auvergne vont ratisser avec des instrumens de fer sur les rochers où elle se reproduit bien vîte, & ils font de cette terre une autre sorte d'orseille en pâte inferieure à la veritable, qui vient des Canaries, mais qui n'est pas de durée.

Après avoir parcouru les productions qui sont des sujets peu ordinaires que la Nature présente à notre Economie Champêtre, je viens à ceux où l'industrie de l'homme a plus de part, ne fût-ce que pour enseigner à avoir chez soi toutes ses commoditez, & à mettre tout à profit.

Moulins, Verre, Papier & Encre.

C'est au Maître à prendre prudemment son parti sur les établissemens extraordinaires qu'il peut faire sur son fond, soit pour se procurer un débouchement heureux de tout ce qui s'y trouve, soit pour profiter des situations avantageuses.

I. Les Moulins sont d'un produit journalier, & il y a de l'économie à en bâtir quand on a des bois de futaye en sa disposition, & quand on est dans un lieu où la mouture est considérable & le débit des farines assuré : mais les Moulins sont un genre de bien incommode, à cause de l'insolvabilité ordinaire des Meûniers, & des réparations usuelles qui emportent un bon tiers du revenu.

Cependant il y a des Moulins de bien des sortes, & pour quantité d'usages differens.

Pour les grains, les Moulins à eau ont succedé aux meules que les Anciens faisoient tourner par des esclaves ou par des ânes. Ils sont appellez Moulins à arche dans les anciennes Ordonnances, parce qu'on les bâtissoit sur des arches. Nous les nommons Moulins *à volets*, lorsque l'eau passe par-dessous ; & Moulins *à auges* ou *à godets*, lorsqu'elle vient par-dessus. L'invention des Moulins à nef est dûë au fameux Belisaire, qui par leur moyen soûtînt le siege de Rome pendant un an contre Vitiges Roi des Goths.

Les Moulins à vent ont été inventez en Asie par necessité, faute d'eau ; le modele en fut apporté en Europe au temps des expeditions de la guerre sainte : & c'est de-là que les fers de Moulin ont tant entré dans les armoiries ; les Seigneurs, particulierement en Flandres, en ont chargé leurs écus, pour marquer leur droit de Bannalité sur les Moulins qu'ils établissoient. Il faut cent quatre aulnes de toile ou de treillis pour vêtir un Moulin à vent : & on ne doit

jamais permettre qu'il soit inhabité, parce qu'il ne faut souvent qu'un ouragan pour le culbuter, quand il n'est pas tourné au vent.

Pour sçavoir le détail des pieces & toute la structure d'un Moulin, voyez la nouvelle Edition de la Charpenterie de Jousse, & le Traité des Bois de Caron.

Les *Moulins à huile* servent à casser les noix, les olives, la feine, la navette, & autres choses dont on exprime le suc pour en faire de l'huile : de même que les *Moulins à sucre* servent à froisser les cannes du sucre.

Les *Moulins à foulon* font lever des marteaux qui foulent les draps.

Les *Moulins à tan* servent à reduire le tan en poudre par le moyen de trois gros pillons pointus.

Le *Moulin à papier* a plusieurs martinets qui battent les drapeaux jusqu'à ce qu'ils soient réduits en parcelles si menuës, qu'elles font une espece de pâte.

Les *Moulins à scie* servent à scier des planches : les Moulins *à forge* à lever un marteau très-lourd pour battre le fer. Il y a aussi des Moulins pour élever des eaux, vuider des batardeaux, secher des marais, &c. soit par le moyen des pompes, des godets, des chapelets, comme on voit à Versailles & en Hollande : des Moulins à poudre à canon, comme à Essône & à Verdun; d'autres pour forer les canons des armes à feu, comme à Cône, & d'autres à faire des lames d'épée comme à Vienne.

II. Les Manufactures de Verres consument beaucoup de bois; & quand on l'a à bon marché, les Verreries sont d'un produit considérable, sur-tout à present que les glaces & les grands vitrages ont plus de vogue que jamais.

Il y a des Verreries où on ne fait que des glaces & des verres objectifs, comme à Cherbourg & à Saint Gobin.

Dans ce que nous nommons grosses Verreries, on ne fait que les verres de Lorraine & les verres de France. Nous appellons verres de Lorraine, des pieces de verre longues, quarrées, & un peu étroites en bas, sans nœud au milieu, parce qu'on les coule sur le sable; ces tables de verre se font en Lorraine & à Nevers. On les vend au balot ou balon, qui contient vingt-cinq liens, & le lien six tables de verre blanc; chaque table a deux pieds & demi de verre en quarré ou environ; le verre en est plus verd & moins estimé que celui de France. Quand le verre est de couleur, il n'y a que douze liens & demi au balot, & trois tables à chaque lien : il ne se fait du verre de couleur qu'en tables.

Le verre de France est plus blanc, & se fabrique principalement dans les forêts de Normandie : dans celle du Comté d'Eu seule il y a actuellement quatre grosses Verreries & deux petites. On façonne le verre de France par pieces rondes qui ont un nœud ou œil de bœuf au milieu, parce qu'elles se soufflent au bout d'une sarbacane de fer. Chaque plat (c'est ainsi qu'on appelle ces pieces de verre rondes) est d'environ deux pieds & demi de diametre; on les vend à la somme ou pannier, & il y a vingt-quatre plats au pannier.

Le verre de Lorraine sert pour les carosses & celui de France pour les vitres. Quoique l'invention du verre soit très-ancienne, l'art de l'employer aux vitres est des derniers siecles. Les Vitriers appellent verre *casilleux* celui qui se

casse en plusieurs morceaux quand on y applique le diamant pour le couper, & cela vient de ce qu'on ne l'a point laissé assez recuire au fourneau où le Fabriquant le met après qu'il est tourné.

On fait dans les petites Verreries les verres à boire, les carafons, quantité d'autres menus ouvrages, & de la Verroterie de toutes couleurs, dont il se fait un grand commerce avec les Sauvages, sur-tout en Afrique; les bouteilles se fabriquent dans les grosses Verreries comme dans les petites.

Le verre se fait avec des cailloux blancs & reluisans, avec du sable blanc, bien lavé & avec du sel alkali, des cendres de l'algue marine ou de la soude: celles de fougere font le verre commun: le beau verre se fait avec des cristaux de roche, ou avec la soude de Levant, du sable blanc & un peu de mauganese pour ôter le verdâtre de la soude: si on en mettoit beaucoup, il seroit d'un rouge de pourpre. Le tout se fond dans des pots faits d'une terre particuliere bien cuits & exposez dans un feu de reverbere très-violent.

L'or est le chef-d'œuvre de la nature, & le verre est le dernier ouvrage que l'art peut faire par le moyen du feu: car tous les métaux à force de feu se tournent enfin en verre, même la terre, comme on le voit aux Briques qui se vitrifient quand elles sont trop cuites, & toute vitrification se fait par un sel qui est le fondant d'une terre. Cependant tous les metaux reduits en verre reprennent leur forme métallique par le feu composé d'une matiere grasse ou huileuse.

Ce qui rend le verre transparent est que ses pores sont vis-à-vis les uns des autres, & par cette raison les Modernes assûrent qu'on n'a jamais eû ni pû avoir le secret de le rendre *malleable*, parce que selon eux il perdroit sa diaphaneité & l'arrangement de ses pores, s'il obéissoit au marteau.

On coupe le verre avec la pointe d'un diamant fin. Si vous n'en avez point, prenez une verge de fer rougie au feu; posez-la contre le verre que vous voulez couper: en moüillant seulement le bout du doigt avec de la salive que l'on met sur l'endroit que la verge a touché; il s'y forme une langue; c'est-à-dire, une fente que l'on conduit où l'on veut avec la verge rouge, & on coupe ainsi le verre de telle figure qu'on desire; car il se casse net à l'endroit humecté.

L'Ecume du verre qui surnage dans les creusets où la matiere est en fusion, s'appelle *Anatron*; & elle est bonne pour les pigeons & pour l'engrais des brebis: elle approche du sel marin.

On appelle du Groisil tous les morceaux de verre rompus: on les reprend dans les Verreries; pour les jetter dans les creusets, & en faire de nouveau verre.

III. Dans les endroits où on a des eaux claires & abondantes, comme à Ambert en Auvergne, on établit des *Papeteries* qui sont d'un grand rapport. On y fait le papier avec des vieux drapeaux & chiffons, que de pauvres gens ramassent dans les ruës, & quêtent pour du fruit dans les villages; on les blanchit & on les hache si menu à l'aide des moulins faits exprès, que ce n'est plus qu'une pâte: on la délaye avec beaucoup d'eau, & on en fait une bouillie fort claire, dont on prend le dessus avec une cuillier, & on la jette dans des moules de fil-de-fer très-delié, où elle s'égoute, se seche & prend sa consistance. On colle le papier à écrire, afin qu'il ne boive point: le papier brouillart qui

n'eſt pas collé, boit & ſert à filtrer des liqueurs. Le papier marbré ſe fait en appliquant une feuille de papier ſur de l'eau, où on a jetté pluſieurs couleurs détrempées avec de l'huile ou du fiel de bœuf, cela en empêche le mêlange; & ſuivant les diſpoſitions qu'on leur donne avec un peigne, on fait les ondes & les panaches. Les chaſſis de papier huilé ſont plus chauds, & donnent un jour plus fixe que le verre : & pour les bien huiler, prenez du blanc de plomb broyé à l'eau; quand il ſera ſec, rebroyez-le à l'huile, & enduiſez-en le papier; mêlez-y un peu d'huile craſſe, & appliquez-en deux couches, pour qu'il réſiſte mieux à la pluye.

IV. *Encre à écrire.* Pour faire de très-bonne encre, il faut prendre quatre pintes de vin blanc, une livre de noix de galle qu'il faut concaſſer. La petite eſt peſante, & eſt la meilleure, une demie livre de vitriol Romain, un quarteron d'alun de roche & une once de gomme Arabique concaſſée : il faut faire infuſer le tout pendant huit jours au grand ſoleil de l'été ou ſur de la cendre chaude dans une autre ſaiſon, dans un grand pot à olives de verre, obſervant d'agiter cette compoſition deux ou trois fois par jour, & de bien boucher le pot, & qu'il y ait un tiers de vuide pour la fermentation des eſprits; ce tems paſſé on retirera le pot, on l'agitera pour une derniere fois, & on le laiſſera repoſer un mois ou davantage ſi on le ſouhaite, pour que l'encre s'épure & dépoſe toute ſa groſſiereté ſur le marc, après on la verſera par inclination dans un autre vaiſſeau pour la conſerver.

On pourra remettre ſur ce marc, deux pintes de nouveau vin, eau ou bierre que l'on remettra au ſoleil ou ſur de la cendre chaude, comme ci-deſſus, en l'agitant comme il a été dit, ce qui fera encore de bonne encre pour les écritures ordinaires de la maiſon, reſervant la premiere pour les écritures importantes.

Pour faire l'encre perpetuelle, prenez du vin trois pots, vitriol ſix onces, alun de roche ſix onces, ſucre candi trois onces, noix de galle Alepine, les plus peſantes & les moins trouées trois livres : concaſſez les galles, mettez le tout dans une bouteille qui ait le cul large; braſſez toutes ces drogues trois ou quatre fois le jour pendant quatre ou cinq jours, ſans les faire chauffer au feu ni au ſoleil, & à meſure que vous prendrez de cette encre, mettez autant de vin dans la bouteille. Il ne faut pourtant pas en prendre beaucoup à la fois ſur ces trois pots : il ſuffiroit d'en prendre tout au plus un demi-ſeptier, & il n'y faut remettre qu'un demi-ſeptier de vin au plus trois ou quatre jours après : pour laiſſer agir la fermentation qui s'y fait, on n'en prendra que toutes les ſemaines : les galles ſeront concaſſées en trois ou quatre morceaux.

Si l'encre vient à s'affoiblir, on peut y mettre un peu de chaque choſe. La galle, ou le vitriol la rendent noire : ſi elle ne coule pas aſſez, mettez-y de l'alun; & ſi elle coule trop, mettez-y de la gomme. Le ſucre candi la rend luiſante.

Pour faire une écriture qui ne paroîtra point, & qui paroîtra, diſparoîtra, & reparoîtra quand vous voudrez, 1°. Faites fondre un peu de vitriol blanc ou verd dans de l'eau, & écrivez avec cette diſſolution, l'écriture ne paroîtra point. 2°. Frotez-la avec un petit coton imbu de decoction de noix de galle, elle paroîtra. 3°. Imbibez un autre petit coton d'eſprit de vitriol; paſſez-le legerement deſſus l'encre, elle diſparoîtra. 4°. Enfin frottez-la avec un autre petit coton imbibé d'huile de tartre faite par défaillance, l'écriture reparoîtra, mais d'une couleur jaunâtre.

Savons, Savonnettes, Poudre à poudrer, Pâte.

10. On donne aux *Savons* differens noms, suivant leur païs. Celui d'Alican passe pour le meilleur : le Cartagene vient ensuite ; le véritable Marseille tient la troisiéme place ; & enfin celui de Toulon qu'on appelle faussement Savon de Genes ; il est pourtant plus estimé que celui que l'on fait à Paris & autres endroits de France. Le savon blanc est dur & solide, & il ne sert guéres que pour dégraisser & blanchir le linge. Le noir est mou, & il y en a de deux sortes, l'un noir ou brun ; on le fait à Amiens & autres lieux de Picardie, avec des fêces d'huile à brûler, de la potée & de l'eau de chaux : l'autre qui est verd, se fait en Hollande avec de l'huile de chennevi. Les Bonnetiers consomment beaucoup de savon noir ou verd pour dégraisser leurs laines ; & les Dégraisseurs pour nettoïer les habits : il sert aussi à blanchir ; mais moins que le blanc.

Pour faire le blanc, prenez deux cens livres de cendres de soude ou de chêne & dix livres de chaux-vive en pierres ; éteignez-la à demi ; & quand elle ne fumera plus & qu'elle sera en poudre, mêlez-la bien avec la soude, en remuant avec une grande espatule de bois : mettez le tout dans un tonneau défoncé par un bout, & de l'eau par-dessus, qui surnagera de deux bons sceaux ; bouchez le tonneau, & après quatre heures de repos, vous ôterez l'eau avec quelque vaisseau, sur lequel vous aurez mis quelque couvercle d'ozier, pour ne point emporter les cendres de votre composition ; bouchez cette premiere eau & mettez-la à part pour ne la pas confondre avec les suivantes. En même temps remettrez de nouvelle eau dans votre tonneau, vous le vuiderez au bout de cinq heures, mettrez aussi à part cette seconde eau ; puis rechargerez & vuiderez le tonneau de la même maniere, jusqu'à quatre fois.

Ensuite quand vous voudrez faire votre savon, vous ferez fondre à feu lent deux cens livres de suif de mouton ou de bœuf : si-tôt qu'il sera fondu, vous verserez dans la chaudiere un ou deux sceaux de la seconde eau, jusqu'à ce que le savon soit en pâte : alors vous le nourrirez petit à petit de votre eau premiere, en en versant un sceau à chaque fois, de quart-d'heure en quart-d'heure, & en entretenant toujours un assez grand feu : quand vous aurez versé toute votre eau premiere & seconde, à la réserve d'un sceau de la premiere qu'il faut garder, vous verserez petit-à-petit, de demi-heure en demi-heure, un sceau des eaux troisiéme & quatriéme, jusqu'à ce que vous voyez qu'en tirant de votre savon sur le bord de la chaudiere, il demeure ferme & file de grands filets : alors vous y jetterez le sceau d'eau premiere que vous aurez réservé, afin qu'il s'épaississe mieux ; un bon quart-d'heure avant que de le tirer, vous y jetterez de l'alun de roche, deux onces sur douze livres de suif, que vous aurez auparavant fait fondre dans un pot avec un peu de la seconde ou troisiéme eau ; & le tout bien incorporé, vous tirerez votre suif dans des caisses que vous frotterez auparavant d'huile d'olive ; vous le laisserez refroidir trois jours, & vous trouverez environ un millier pesant de savon. Pour en faire moins, il n'y a qu'à proportionner les doses ci-dessus.

On fait de la même maniere du savon d'huile d'olive, au lieu de suif,

le tout en mêmes poids ; mais on ne tire que trois eaux du tonneau, au lieu de quatre ; & l'huile ayant été sur le feu avec un sceau de la seconde eau & autant de la premiere, elle se forme en pâte & jette le savon, comme fait la chaux : on commence alors à le nourrir en lui distribuant petit-à-petit les trois eaux, à la réserve de deux sceaux de la premiere : quand tout le reste de l'eau est consommé, on prend dix livres d'amidon, qu'on a fait détremper auparavant dans de l'eau troisiéme : on le jette & on le détrempe dans les deux sceaux d'eau premiere, puis on verse cette eau sur l'huile petit-à-petit, jusqu'à ce que le savon soit cuit ; & un quart-d'heure après, on le tire dans les caisses : on y trouve cinq cens livres de savon.

Dans les lieux où l'on fait le savon, les Chirurgiens font évaporer l'eau de soude ; & ils se servent du sel qui reste au fond, pour faire leurs pierres caustiques : mais celles qui se font de cendres gravelées sont beaucoup plus fortes.

2°. *Savonnettes.* Prenez six livres de savon de Genes, coupez-le bien mince ; faites-le secher à l'air, puis mettez-le dans une terrine ; arrosez-le d'eau de lavande ; & quand il sera amolli, pilez-le dans un mortier, si bien qu'il ne reste aucuns grumeaux : ensuite prenez deux livres d'amidon, & si vous voulez une demi-livre de blanc de Ceruse & autant de blanc de Troye, le tout en poudre bien fine, que vous délayerez avec de l'eau de lavande ; vous y mettrez une poignée de sel en poudre : le tout étant bien liquide, vous le mettrez avec le savon, pilerez le tout ensemble ; & quand la pâte sera faite, vous roulerez vos savonnettes ; si la pâte est trop liquide, laissez-la reposer pour qu'elle ait le temps de se raffermir.

3°. *Poudre.* Le corps de toutes les poudres est ordinairement d'amidon le plus blanc, le plus sec & le plus fin ; il reçoit telle odeur qu'on veut.

Pour avoir de la poudre purgée, versez un demi-septier d'eau-de-vie sur cinq ou six livres d'amidon, mêlez-les bien, laissez-les secher, puis pilez-les au mortier & le passez bien fin par le tamis. On y met, quand on veut, de l'iris, qui est une racine qui sent naturellement la violette ; on choisit les plus blanches & les moins piquées ; & pour qu'elles se mettent bien en poudre, on ne les pile que l'Eté, & on les casse bien fin. On y mêle aussi du bois vermoulu ou pourri, des os dessechez ou brûlez jusqu'à blancheur, qu'on passe par un sac de crin délié, après qu'on les a bien pilez. La poudre qui se fait du marc de la poudre blanche mêlé & battu avec un peu d'amidon, d'ocre jaune & de charbon de bois-blanc ou de braise.

On fait aussi de la poudre de feves, qu'on fait moudre, & on tire par le tamis le plus fin de la farine : elle ne prend pas d'autre odeur que l'iris.

On fait encore de la poudre de mousse ; mais il faut prendre celle qui croît sur les branches des vieux chênes, qui est presque blanche & faite en feuilles, & non pas celle qui croît au pied des arbres ; on la met tremper dans l'eau deux ou trois jours, puis on l'exprime & on la change d'eau plusieurs fois, jusqu'à ce que l'eau soit nette ; & l'ayant bien exprimée pour la derniere fois, vous la ferez secher sur des toiles au soleil : quand elle sera bien seche & qu'elle aura perdu son odeur sauvagine, vous en emplirez un mortier, l'arroserez d'un verre d'eau, & la pilerez ; elle se réduira en miettes, que vous ferez secher de nouveau au soleil, puis la repilerez ; elle se réduira

aisément

aisément en poudre que vous passerez au tamis, si fine que vous voudrez. C'est ce qu'on appelle poudre de Cypre.

4°. *Pâte d'amandes liquide.* Pelez à l'eau chaude une livre d'amandes ameres; laissez-les secher, puis les pilez un peu long-temps, en y mettant un peu de lait pour les lier en pâte, & empêcher qu'elles ne se tournent en huile: ensuite pilez gros comme le poing de mie de pain blanc & mollet, avec un peu de lait pour le détremper; puis mettez ensemble dans le mortier la pâte d'amandes & celle de pain; pilez-les en y versant du lait peu-à-peu, & remuant toujours pour délayer la pâte: vous y mettrez jusqu'à trois chopines de lait, verserez le tout dans un chaudron & le mettrez sur le feu pour le faire boüillir, en remuant & retournant la pâte jusqu'à ce qu'elle soit cuite, & qu'elle s'épaississe, ce qui ira à environ une heure.

Pâte seche. Pelez de même, & pilez quatre onces d'amandes ameres, & vous y verserez un filet de vinaigre pour qu'elles ne tournent point en huile; ensuite vous y mettrez deux gros de storax en poudre très-fine, deux onces de miel blanc, & deux jaunes d'œufs dures: vous pilerez & mêlerez bien le tout: & si la pâte est trop épaisse, vous y mettrez un peu plus de vinaigre. L'usage de cette pâte est d'en prendre un peu & s'en laver les mains avec de l'eau.

Colles.

La *Colle-forte* se fait avec des pieds, cuir & cornes de bœuf, qu'on fait macérer quelque temps, puis boüillir tant que la chair devienne liquide; alors on la passe à travers d'un gros linge, & on la jette sur une pierre platte où elle se congêle, & on la coupe par morceaux que l'on fait secher sur des clayes au soleil de Mars. On l'appelle en quelques lieux Corne de Cerf: on peut en faire du cuir de toutes sortes de bêtes à quatre pieds; mais la meilleure est celle du taureau, & qui est blanche & claire. Elle sert principalement aux Menuisiers pour coller leurs bois, les ornemens de gros carton, &c. Elle est bonne détrempée dans du vinaigre contre les demangeaisons, la gratelle, les feux volages qui sont sur le cuir & aux playes.

On fait aussi de la colle-forte avec des rognures de peaux de gands & de parchemin; on l'appelle *Colle à détrempe*, parce qu'elle sert principalement pour peindre à détrempe: mais il est défendu à la plûpart des artisans d'en employer faite de rognures ou parures de cuir. Une livre de rognures de gands trempées quelque temps dans l'eau, puis mise dans douze pintes qu'on fait bouillir sur le feu jusqu'à ce que le tout soit réduit à deux pintes, nous donnera de bonne colle que vous passerez par un linge, pour voir si elle est assez forte, & si étant congelée elle est ferme sous la main.

La *Bature* ou *Colle à Miel* qui sert aux Doreurs, n'est qu'un mêlange de miel, d'eau de colle & d'un peu de vinaigre, qui sert à faire couler le miel, & qu'on détrempe bien ensemble.

La *Colle de Poisson* se fait des dépoüilles de poissons cétacez, comme baleines; on en prend la peau, les nageoires, les nerfs, le ventre, les entrailles, & généralement toutes les parties musculeuses; on les coupe par morceaux, qu'on met tremper dans l'eau chaude, puis on les fait boüillir à petit feu, jusqu'à ce qu'ils soient fondus & réduits en colle: en la faisant se-

cher, on l'étend comme du parchemin; & avant que d'être entierement ſeche, on la roule en cordons qu'il faut garder dans des boëtes, parce qu'elle s'humecte & ſe gâte à l'air. Celle qui eſt blanche, claire, ſans odeur & en petits cordons, eſt la meilleure; & celle qui eſt en gros cordons eſt ordinairement jaune, ſeche & de mauvaiſe odeur. Cette colle que quelques-uns appellent auſſi *Vibrat*, eſt bonne à pluſieurs uſages, comme à donner du luſtre aux rubans de ſoye, à blanchir les gazes, à contrefaire les perles fines, & particulierement à éclaircir le Vin; car elle s'étend & ſe fond dans le tonneau, & forme ſur la ſuperficie du vin une peau, qui en ſe précipitant entraîne avec ſoi toutes les parties groſſieres du vin & le clarifie; elle n'a au reſte rien de mauvais. Les Cétacez & autres gros poiſſons, des dépoüilles deſquels on fait la colle-forte, ſont très-communs dans la Mer de Moſcovie; c'eſt de-là que les Hollandois nous apportent quantité de cette colle: mais on peut en faire de toutes ſortes de poiſſons gluans, comme la moruë.

Du moins, *pour avoir une Colle qui ne défera ni à l'eau ni au feu*, il n'y a qu'à faire cuire une moruë comme à l'ordinaire, en ôter la peau, la piler dans un mortier, y ajoûter de l'eau où la moruë aura cuit, & paſſer le tout par un linge.

La *Colle commune*, qu'on appelle colle de Relieurs, parce qu'ils s'en ſervent pour coller leurs cartons & couvertures de livres, ſe fait avec de la fleur de farine de froment détrempée & cuite avec de l'eau; elle ſert auſſi aux Imagers, Cordonniers, Selliers & Vitriers. La farine de bled noir la fait meilleure que celle de froment.

Colle à pierre. Les Marbriers appellent ainſi une eſpece de maſtic dont ils ſe ſervent pour rejoindre les marbres caſſez ou écornez. Ils la compoſent ordinairement de poudre de marbre bien broyé, de colle forte & de poix, en y ajoûtant quelque couleur ſemblable à celle des pieces qu'on veut rejoindre.

CHAPITRE VI.

DROITS CHAMPESTRES,

Comme Droits de Fief & de Juſtice, Moulins, Bannalitez, Champarts, Corvées, Droits d'Uſages & Communes; Taille, &c.

PArmi ces Droits, il y en a d'honoraires, comme la Foi & Hommage; il y en a d'utiles, comme les Cenſives, les Lods & Ventes: il y en a de publics, c'eſt-à-dire, d'établis par la Coûtume du lieu; & il y en a de particuliers.

Droits de Fief.

Ils ſont differens, ſuivant les cas & les Coûtumes qui les reglent. Comme ils ſont fort piquants, & qu'il n'y a point de jalouſie plus noble & plus autoriſée que celle des Droits de Fief, on ne ſçauroit être trop exact, ni à ſe faire rendre les devoirs & les Droits qu'on peut exiger, ni à rendre ceux qu'on doit. C'eſt ſur-tout aux Déclarations ou Aveux & aux Dénombre-

mens qu'il faut s'attacher ; être ſcrupuleux à ſe les faire rendre, & à en peſer tous les articles & toutes les clauſes : examiner ſi toutes les Mutations & les Bornes y ſont bien expliquées & prouvées ; ſi tous les Droits dûs au Seigneur y ſont bien détaillez, ſi tous les héritages de la Cenſive y ſont bien renſeignez ; ſi le Vaſſal ou Cenſitaire ne s'y donne pas plus de terre qu'il ne lui en faut, ou quelque droit qui ne lui appartient pas & qui dans le moment même, ou dans la ſuite des temps rejaliroit contre le public & contre le Seigneur même, qui n'auroit pas fait ôter ce Droit dans l'Aveu ; car ce ſont les Dénombremens & les Déclarations qui reglent pour toujours le ſort des héritages, & les Droits réciproques du Seigneur & du Tenancier.

C'eſt donc au chef de famille à conſulter ſa Coûtume, pour connoître ce qu'il doit & ce qui lui eſt dû de Droits Seigneuriaux : il apprendra par quelles voyes on les peut exiger, & dans quel cas il y a des amandes & des fruits à perdre pour ceux qui n'y ſatisfont pas : cela lui ſervira encore à bien connoître les charges ordinaires & extraordinaires de ſon bien ; comme Cenſives, Champarts, Bannalitez, Corvées, Péages, Reliefs, Lots & Ventes, &c. Un bon Econome fait attention à tout ; par exemple s'il achete ou s'il vend, il ſongera aux charges & aux ſuites de ſon Contrat ; s'il n'y a pas de centiéme denier ou de franc-fief à payer ; quels ſeront les Lots & Ventes, ſera-ce le treiziéme du prix ou le douziéme, ou le quint & requint ; le bien ſera-t'il ſujet à retrait, ſoit Féodal, ſoit Lignager ; ſera-ce à moi ou au Vendeur à payer les Lots & Ventes, & ainſi de pluſieurs autres cas reglez diverſement par les Coûtumes.

La Mouvance & les Droits Seigneuriaux, quant à la qualité, ne ſe preſcrivent jamais, & ils ne ſe purgent point par le Décret ; il n'y a que la quotité & les arrérages des Cens & des autres Droits échûs, qui ſe preſcrivent par vingt, trente ou quarante années, ſuivant la difference des Coûtumes. Les arrérages & droits échûs ſe purgent par le Décret.

Juſtices.

En France les Juſtices ſont patrimoniales, c'eſt-à-dire, héréditaires & en commerce : Fief & Juſtice n'y ont rien de commun. S'ils s'y trouvent unis, ils ſont toujours diviſibles : ſi vrai que qui vend le Fief ſans parler de la Juſtice, n'eſt pas cenſé l'avoir vendu ; & tel a le Fief d'un lieu, qui n'en a pas la Juſtice. La raiſon eſt que le Fief & Juſtice viennent de differentes cauſes. Les Fiefs dans leur origine ſont des conceſſions que nos Rois ont fait de leur Domaine, à la charge de la foy & hommage ; au lieu que les Juſtices ont été par eux accordées à des particuliers, pour rendre la Juſtice dans leur reſſort. Cependant la Juſtice eſt un droit attaché à un fond de terre.

Le Droit de Haute-Juſtice oblige les Seigneurs Hauts-Juſticiers à faire adminiſtrer la Juſtice dans tout leur reſſort, tant pour le Civil que pour le Criminel & la Police. Pour cet effet ils peuvent & doivent entretenir le nombre d'Officiers ſuffiſans, ſans cependant pouvoir ni augmenter leur nombre ou en créer de nouveaux au préjudice des anciens, ni deſtituer ceux qui ſont pourvûs à titre onereux par le Seigneur même ou par ceux de qui il tient ſon droit. Il doit auſſi avoir Priſons, Carcan & faire faire à ſes frais

le Procès aux Accusez : nourrir & entretenir les Enfans trouvez dans sa Justice, &c. En récompense les Hauts-Justiciers ont des droits utiles dans toute l'étenduë de leur Justice : ils en ont d'honorifiques , comme Droits de poids & mesures à bled & à vin, Droits de Châteaux & de Forts, les honneurs de l'Eglise, les Deshérences, les Confiscations, les Successions des bâtards, quand ils sont nés, domiciliés & décedés dans leur Justice ; les *biens vacans*, c'est-à-dire, les immeubles qui ne sont revendiquez d'aucun Propriétaire ; & les *Epaves*, qui sont les bestiaux ou autres meubles de quelque nature qu'ils soient que personne ne réclame : celui qui en trouve doit les porter au Seigneur Haut-Justicier, à peine d'amende arbitraire, parce qu'ils appartiennent sans retour au Seigneur, si on ne les vient pas demander dans quarante jours, après la premiere des trois publications qu'il est obligé d'en faire faire à l'issuë de la Messe de Paroisse pendant trois Dimanches consecutifs. Les Hauts-Justiciers ont aussi la moitié ou le tiers des trésors qu'on trouve dans l'étenduë de leur Justice : & tous ces Droits sont des Droits *ordinaires*.

Bannalitez : Four, Moulin, Pressoir, Moûtes.

I. Les Droits de Bannalité, soit de four, de moulin, pressoir, taureau ou verrat ; & les Droits de corvées, de péages, de colombier à pied exclusif, & d'étang, sont tous Droits *extraordinaires*, quoique bien des Seigneurs de Justice ou de Fief en ayent d'attachez à leur Glébe. Comme ces Droits sont autant de servitudes contraires au Droit commun, on ne peut pas les acquerir par quelque joüissance que ce soit, fut-elle de cent ans paisibles. Outre la possession, il faut ou que la Coûtume donne le Droit, ou qu'il y en ait un titre de vingt-cinq ans au moins, passé du consentement de tous les habitans, ou du moins des deux tiers, quand la cause de l'établissement de la bannalité est utile pour eux tous : des Actes déclaratifs ou même d'anciens Dénombremens du Seigneur où le Droit de bannalité sur ses vassaux est compris, suffisent & font présumer le titre primordial de la bannalité, quand le Seigneur a avec cela une possession immémoriale, paisible, publique & continuelle. Mais on prescrit toujours contre ces servitudes, quand on a cessé d'y être assujetti pendant le temps de prescription admise par la Coûtume du lieu.

II. L'effet de la bannalité consiste en trois points. 1o. Contraindre ses sujets de venir au moulin, four ou pressoir. 2o. Les empêcher d'en construire dans son ressort. 3o. Empêcher les Meuniers voisins de venir chasser dans sa Seigneurie : & s'il trouve ses Banniers ou les Meuniers voisins en fraude dans l'étenduë de son Fief, il peut saisir & confisquer le bled, la farine & les bêtes qui en sont chargées ; mais hors son Fief, il n'a que l'action contre ses Banniers, pour le payement des Droits de bannalité & l'amende.

Les Nobles & Gens d'Eglise, même le Curé, sont sujets à la bannalité, quand la Coûtume ou le Titre ne les en exceptent pas. Cependant malgré le droit de four bannal, les Gentils-hommes & autres ayans Fiefs dans l'étenduë de la Seigneurie banniere, peuvent faire construire des fours dans leurs maisons, & y faire cuire le pain de leur table, & celui de leurs domestiques & Métayers. Hors ce cas tout bled qui se consomme en farine ou pain

dans l'étenduë de la bannalité, eft fujet au ban du moulin & du four : mais le bled acheté hors de la Seigneurie, pour faire du pain qui fe vend auffi hors la Seigneurie, n'eft point fujet au ban : on n'y peut pas même affujettir le bled qui fe récolte ou s'achete dans la bannalité pour un autre ufage que celui de mouture à moins que la Coûtume du lieu ne l'y oblige expreffément ; fans cela on peut même emporter & faire moudre ailleurs le bled qu'on deftine pour être employé en pain qui fera mangé hors des limites de la bannalité, à l'exemple des Boulangers de Gonneffe.

Il faut auffi remarquer qu'un moulin bannal eft toujours cenfé être un moulin à eau fixe. Un moulin à vent n'eft point réputé moulin bannal, quoique le Seigneur foit Seigneur de Fief, qu'il faffe voir par Titres qu'il a un Titre de moulin bannal, & qu'il foit en poffeffion de percevoir fa bannalité par le moulin à vent : il faut de plus, pour que le moulin à vent foit cenfé bannal, que le Seigneur de Fief qui le poffede ait un Titre précis & fuffifant, qui prouve que la bannalité eft attachée au moulin à vent ; fans cela la bannalité eft préfumée inhérente à un moulin à eau fixe : le moulin à vent eft trop peu ftable & trop peu certain, pour être le Siege de la bannalité ; & s'il n'a pas de Titre exprès en fa faveur, on préfume que les habitans n'y ont été moudre que par bienféance ou par force : c'eft pourquoi la poffeffion ne fert de rien alors ; & faute de Titre précis, il en faut toujours revenir à la liberté commune.

Le Droit de bannalité de four ou de moulin, eft plus perfonnel que réel ; puifque ce font des fervitudes qui affujettiffent principalement les perfonnes : c'eft pourquoi elles font dûës en géneral par tous les domiciliez du diftrict, quoiqu'ils n'y ayent aucuns héritages ; mais auffi elles ne font pas dûës par ceux qui n'ont point de maifon, & qui n'engrangent point dans le reffort de la bannalité. Les Vaffaux qui font auffi valoir leur bien fans demeurer & fans en engranger les fruits dans le Fief, ne font point fujets à la bannalité, parce qu'ils demeurent & confomment les grains ailleurs, où la bannalité peut être dûë.

Quelquefois pourtant ils payent le droit de *Verte-moute* au Seigneur, dans la bannalité duquel ils levent leurs fruits ; & ce droit de Verte-moute eft ordinairement la feiziéme gerbe, que le vaffal paye pour l'équivalent de la Bannalité au Seigneur, dans le reffort duquel le vaffal n'a point de maifon & n'engrange pas. Mais pour prétendre ce droit de Verte-moute, il faut non-feulement la poffeffion paifible & ancienne, mais encore un titre ancien & féparé de celui de la Bannalité ; car le droit de Bannalité & celui de Verte-moute n'ont rien de commun, & il faut titres differens pour l'un & pour l'autre ; d'autant que le droit de Moute n'eft quelquefois qu'un droit foncier qui peut exifter fans Moulin ni Seigneurie.

Les Avoines même ont été affujetties à la Verte-moute en faveur du Seigneur Bannier, qui en a la poffeffion fur ces bas grains, quoique fes titres n'en fiffent pas une mention expreffe.

Le droit de Bannalité de Preffoir (à la difference de ce qui vient d'être dit de celle de Moulin ou de Four) eft réel : C'eft pourquoi les Tenanciers y font fujets pour les vignes & arbres qu'ils ont dans la Seigneurie à laquelle la Bannalité de Preffoir appartient.

Le droit de moute dû aux Moulins bannaux eſt ordinairement le ſeiziéme boiſſeau : le droit de Verte-moute pour ceux qui le doivent, eſt de même la ſeiziéme gerbe des bleds qui croiſſent dans l'étenduë de la Bannalité ; le droit de Four eſt de dix pains un ; le droit de Tor, d'un ſol par Vache ou geniſſe ; & le droit de Verrat, de ſix deniers pour chaque Truye.

III. Quand le Seigneur n'a point de droit de Bannalité, il ne peut empêcher ſes Sujets de conſtruire Fours & Moulins, ni d'aller moudre ailleurs, quoiqu'il ait pluſieurs Fours & Moulins auſquels cela feroit préjudice. Il ne peut pas non plus empêcher les Meuniers voiſins d'y venir chaſſer mouture, ſi la Coutume du lieu ne lui donne pas le droit excluſif de chaſſe, comme Seigneur, Voyer & Haut-Juſticier, en cas qu'il le ſoit.

Et même ceux qui ſont ſujets au Ban, peuvent aller moudre aileurs impunement & ſans rien payer au Seigneur de leur Ban, quand ſon Moulin ne va pas, faute de réparations, d'eau ou de vent : le Seigneur du Ban ne peut pas non plus pour lors empêcher ſes Banniers d'avoir chez eux des Moulins à bras, pour eux ou pour autres ; il le peut encore moins quand il n'a pas droit de Bannalité. Bien plus, quiconque poſſede un Fief Servant, quoique ce fief ſoit dans l'étenduë de la Bannalité du Seigneur, duquel il releve, peut bâtir un Moulin ſur ſon Fief ſervant, pour lui, pour ſa Maiſon & pour tous ceux qui ne ſeront pas ſujets à la Bannalité.

Qui a droit de Moulin, peut d'un Moulin à bled en faire un Moulin à Tan, à Huile, à draps ou à papier, ſans que les voiſins qui ont auſſi droit de Moulin puiſſent ſe plaindre. Le Seigneur peut auſſi transferer ſon Moulin d'un lieu à un autre du même fief, ſans le conſentement de ſes vaſſaux ; mais il ne peut pas détourner l'eau au préjudice d'un Moulin bâti au-deſſous.

La plûpart des Meûniers prétendent avoir droit de faucher un Andain de Pré tout le long du Biez & de l'arriere-biez de leur Moulin.

IV. *Police des Moulins.* 1°. Leur mauvaiſe conſtruction peut ſervir à retenir la farine. Comme c'eſt en tournant que la meule ſuperieure écraſe le grain ſur celle de deſſous qui eſt immobile, c'eſt auſſi par ce mouvement circulaire qu'elle écarte la farine entre la circonference exterieure des meules & un cercle d'ais qui les environne ; & c'eſt de-là qu'elle eſt néceſſairement determinée par la preſſion qui la pouſſe également de tous côtez, à tomber par un auget, qui eſt à l'unique ouverture de ce cercle, dans la huche qui eſt au-deſſous. Au lieu de cela les Meûniers fripons font le cercle d'ais quarré, afin qu'il reſte de la farine dans les coins ; ou bien ils tiennent ce cercle peu ſerré, ou ils font des ouvertures aux ais, afin qu'une partie de la farine reſte ou tombe ailleurs que dans la huche. On les oblige d'avoir leurs ais de meules à point rond & bien clos & ſerrez, pour prevenir ces infidelitez.

2°. Ils en font d'autres en rebattant & creuſant leurs meules, en mouillant leur ais pour retenir la farine ou la rendre plus peſante pour ceux qui la prennent au poids, ou bien en y mêlant de l'orge, des pois, des feves au ſon, des recoupes & autres mixtions parmi de bon bled.

3°. Ils doivent moudre diligemment & chacun ſuivant ſon tour d'arrivée, ſans préference que pour le Seigneur & les Officiers de ſa Juſtice, & ſans pouvoir garder le grain même qu'ils ont été chercher, plus de vingt-quatre, ou au plus trente-ſix heures.

4°. Ils doivent avoir des poids & balances étalonnées pour ceux qui veulent donner leur bled & reprendre leur farine au poids qui doit être le même, excepté deux livres pour le dechet de la farine sur le septier pesant en grain deux cens quarante livres.

A la mesure, douze boisseaux de bled raz, en doivent rendre treize de farine comble, & il y a encore du profit pour le Meûnier.

Dans les campagnes le droit de mouture varie suivant les lieux : dans celles des environs de Paris, le prix ordinaire est de dix sols par septier de douze boisseaux pesans chacun vingt livres de bled froment, à l'exception du Hurepoix & de la Beausse où les Meûniers se payent en grain à raison d'un douziéme. Ailleurs le taux le plus ordinaire est au seiziéme. Leur huche doit être placée en bas, & éloignée de la tremie.

Dixmes, Champart & Complant.

Des Dixmes.

I. Nous avons parlé de la Dixme *Ecclesiastique* au chapitre des Bleds. L'exemption n'en peut être prescrite par quelque possession que ce soit, si l'on n'a pas un titre valable.

Les Curez ne peuvent s'abonner à une somme de deniers pour les dixmes de leur paroisse; elles se doivent payer en especes, non obstant la possession immemoriale de payer un certain gros.

Les terres de l'ancien domaine des Curez ne sont point sujettes à payer la dixme à l'Evêque ou au Seigneur des dixmes infeodées.

Les Religieux exempts des dixmes ne peuvent prétendre les novales, que des terres de leur Domaine nouvellement deffrichées & cultivées par leurs mains dans les lieux de leur exemption : mais ailleurs, même dans les lieux où ils perçoivent la dixme seulement *Jure privilegii*, la dixme des novales appartient de droit commun au Curé.

Les dixmes doivent être perçûës sur tous les fonds ensemencez, à la réserve des parcs & des jardins pour le plaisir, qui ne sont point de plus grande étenduë qu'il n'est permis par la Coûtume des lieux.

En plusieurs endroits on doit la dixme du fainfoin, & c'est grosse dixme : on la doit aussi du vin, des bois taillis, du produit des arbres fruitiers & des fruits & grains croissants dans les clos. Il en faut pourtant excepter, 1°. les jardins potagers. 2°. La portion que l'usage du lieu permet de mettre en verdages pour la nourriture des bestiaux de harnoi. 3°. Le bois pour le chauffage & l'usage du Propriétaire.

La dixme des taillis se régle, de même que les fruits d'iceux, entre les Successeurs du Bénéfice à qui il en appartient, non par le temps de la joüissance, mais par celui de la coupe. En Normandie on paye la dixme des pépinieres pour ce qui en est vendu hors de la Paroisse.

Si les gros Décimateurs & Curez ont des granges dans la Paroisse, il est jugé qu'on peut les obliger eux & leurs Fermiers à y engranger leurs pailles; afin que les habitans qui ont originairement donné la dixme, puissent plus commodément y acheter de quoi nourrir des bestiaux & faire des fumiers, qui en servant à l'engrais des terres, servent aussi à augmenter la récolte &

la dixme. On voudroit même aſſujettir à la même régle les poſſeſſeurs de dixmes inféodées, leur conſommation priſe, quand ils les perçoivent eux-mêmes : mais ſi des Laïcs étoient dans une poſſeſſion immémoriale d'avoir les pailles des dixmes en fourniſſant de granges, ils y doivent être maintenus même contre les Curez & gros Décimateurs.

La dixme ne s'arrérage point contre ceux qui la doivent ſur leurs fonds ; quoiqu'on en puiſſe demander la reſtitution à celui qui l'a mal perçûë.

II. Quant aux dixmes inféodées, quoiqu'elles ſoient préſumées Eccleſiaſtiques dans leur origine, elles ne viennent qu'après la dixme Eccleſiaſtique ; & malgré les conteſtations nées au Concile de Latran de 1179, depuis les Ordonnances de Philippe le Bel, & en dernier lieu depuis l'Edit de Juillet 1708, on ne doute plus que ce ne ſoit un bien profane, un droit patrimonial & foncier qui ſe régle par les Titres & par la Coûtume du lieu. La poſſeſſion centenaire juſtifiée par Titres énonciatifs de l'inféodation, ſuffit pour la prouver.

Elles tombent dans le commerce. Les Seigneurs peuvent même poſſeder les menuës dixmes inféodées au préjudice du Curé.

Cependant on les conſidere en pluſieurs cas comme dixmes Eccleſiaſtiques : & comme telles, 1°. on les juge à Paris ſujettes aux portions congruës, &c. 2°. Elles ſe levent avant le champart, non-obſtant la poſſeſſion immémoriale du contraire, *propter ſpem reverſionis*. 3°. Elles peuvent être cedées aux gens d'Egliſe à perpétuité, ſans retour, ſans droit d'amortiſſement, ni de retrait quand il y a ſuppreſſion de Fief : & alors elles reprennent leur premiere nature de dixmes Eccleſiaſtiques. 4°. Les terres exemptes de dixme pendant qu'elles ſont poſſedées par des Religieux exempts de dixmes, & depuis aliénées par eux, retournent au droit commun & doivent la dixme au Curé, à l'excluſion du Seigneur de dixmes inféodées.

Champart & Complant.

Le Champart, *Campi-pars*, eſt un droit ou Seigneurial ou ſimplement foncier, qui conſiſte en la faculté de prendre après la dixme & en exemption de tous frais de culture & de récolte, une certaine partie des grains, légumes, pommes & autres fruits que produit l'héritage ſujet à ce droit. Champart, *Terrage* & *Agrier* ſont des mots ſinonimes. Celui de *Complant* eſt propre pour les vignes.

Le champart dépend beaucoup de la Coûtume & de la poſſeſſion preſcrite : enſorte qu'on ne peut point l'étendre ſur un héritage libre ſous le ſeul prétexte qu'il eſt enclavé parmi beaucoup d'autres qui le payent ; & chacun en peut preſcrire la quotité.

Le champart Seigneurial eſt le ſeul dont le fond ne ſe purge point par le Décret, même dans les Coûtumes qui aſſujettiſſent à la force du Décret les Droits fonciers & les rentes ou redevances *anciennes* : & ce mot d'*anciennes* comprend toutes celles qui ne ſont point rachetables.

Le champart Seigneurial eſt auſſi le ſeul qui ſoit *portable*, c'eſt-à-dire, qu'on doive mener dans la grange champartereſſe du Seigneur, pourvû qu'elle ſoit ſituée dans l'étenduë de la Seigneurie d'où l'héritage releve. De droit les autres champarts, même tous champarts en Artois, ſont *querables* ; & il ſuffit d'avoir

fit d'avoir appellé le Champartier à la comptée des gerbes, comme pour la dixme.

Mais les champarts, de quelque qualité qu'ils soient, ne s'arréragent point, d'autant qu'on n'en donne pas de quittances, non plus que pour la dixme. Cependant la derniere jurisprudence du Parlement de Paris semble incliner à permettre qu'on puisse demander jusqu'à cinq années de champart.

Pour que ce droit soit Seigneurial ou réputé tel, il ne suffit pas qu'il soit dû au Seigneur du lieu : il faut, 1°. Que l'heritage releve de lui à cause du Fief du lieu. 2°. Que cet heritage ne lui doive ni censive ni aucune autre redevance. 3°. Qu'il ne paroisse point que le champart soit dû pour une autre cause que la concession originaire du fond. Car en l'un de ces cas le champart ne seroit qu'un simple Droit foncier.

Une terre en labour sujette à champart, ne peut pas être mise en pré, pâture ou bâtimens, sans le consentement de celui à qui le champart est dû, parce que cela diminuë son droit de part aux fruits de la chose en essence : en quoi il y a encore difference entre le Champart & le Cens, *qui non pensationem fructuum, sed honorem Domini respicit.*

Corvées.

Il faut ajoûter à ce que j'en ai dit ci-dessus, qu'elles doivent se faire entre deux soleils.

Quoiqu'il y ait des Loix qui assujettissent celui à qui les corvées sont dûës, à nourrir ceux qui les font ; & que cela paroisse humain & équitable, surtout quand les corvées ne sont dûës que par coûtume, & que le Seigneur ne fait point voir qu'elles fassent partie du Bail à Cens ; cependant ce sont ordinairement les sujets qui se nourrissent eux & leurs bêtes pendant les corvées, parce qu'ils doivent acquitter à leurs frais ce qu'ils doivent ; du moins quand le Tenancier n'a point à découcher pour se transporter & revenir chez soi du lieu où il doit faire la corvée. Mais on ne peut pas l'obliger à faire une chose pour une autre, ni à acquitter la corvée ailleurs que le titre ne porte : & le Seigneur ne peut pas ceder ses corvées à un autre. Au reste, toutes les corvées doivent s'exiger avec humanité ; de sorte que les hommes & les bêtes ayent un temps suffisant pour se nourrir & pour se reposer : & si le nombre des corvées est indéfini par le titre primordial & par la possession qui explique le titre, c'est aux Juges à regler & fixer ce nombre selon les circonstances & l'équité : & il n'est point permis de les exiger dans un temps qui dérangeroit l'agriculture ou la récolte, à moins qu'elles ne soient dûës *ad-hoc.*

On ne peut même en demander aucuns arrérages : & si le titre de la corvée ne dit pas bien expressément qu'elle doit être faite par le Tenancier en personne, on ne peut lui demander autre chose, sinon que la corvée se fasse par lui ou par autre à ses dépens : encore quand l'héritage sujet à des corvées personnelles, tombe entre les mains d'une personne Noble, ou qui ne demeure pas sur l'héritage qui doit la corvée, il peut la faire faire par d'autres.

Quand il est dû au Seigneur des corvées par ménage ou par feu, ou d'autres prestations pareilles, comme services de Prévôté ; si la maison vient à

être démolie, en ce cas le Seigneur se fait payer dans certaines Coûtumes, pour dédommagement de la non-résidence, un Droit qu'ils appellent *Droit de non-Resseantise*, qui est ordinairement de cinq sols par an pour chaque service ou corvée de bras.

Péages.

Les *Péages*, Pontonage & autres Droits de cette nature, ne sont dûs que quand il y a Titre ou Possession de cent ans, & quelque ouvrage public, que le Seigneur, qui perçoit le Droit, soit obligé d'entretenir, comme Ecluse, Bac & curement de riviere; Ponts, Chaussées, Grands-chemins à réparer.

La Pancarte des Droits légitimes, doit être attachée sur des poteaux à côté du lieu où les Droits sont prétendus, & on ne peut pas arrêter les passans ni leurs chevaux, équipages ou batteaux : on peut seulement leur saisir quelques meubles ou denrées jusqu'à concurrence du Droit de Péage, & y établir Commissaire pour les faire vendre.

Colombier.

Le Droit de *Colombier* est ordinairement un Droit Seigneurial, de même que celui de *Garenne*, & quelquefois celui d'*Etang*. La régle la plus generale du Païs Coûtumier, est que tout Seigneur Haut-Justicier (pourvû qu'il ait Censive) & tout Seigneur de Fief (pourvû qu'il ait au moins cinquante arpens de terre en Domaine) ont Droit de Colombier. Tous autres n'en peuvent pas avoir, quelque Domaine qu'ils ayent; ils peuvent seulement avoir voliere ou fuye, pourvû qu'ils ayent cinquante arpens de terre.

Mais quand la lettre ou l'esprit de la Coûtume du lieu ne défend Colombier, Garenne ni Etang, il est permis à tous Particuliers d'en avoir : c'est un effet de la liberté publique & de l'usage que chacun a de son bien; pourvû que ce soit sans faire tort à son voisin ni au public, par l'écoulement des eaux, par les foüilles & le dégât que font les lapins ou autrement; car en ces cas l'interêt general l'emporteroit sur le particulier. C'est pourquoi, suivant notre usage, les Droits de Garenne & de Colombier sont si restraints, comme nous le dirons au second Tome, en parlant de cette matiere plus à fond.

Droits d'Usages.

Les Usages accordez dans les Forêts sont de deux sortes; le bois & le pâturage des bestiaux.

On ne doit mettre aucuns bestiaux dans les bois, qu'ils ne soient *défensables*, c'est-à-dire, qu'ils n'ayent trois ans de coupe pour le moins. Encore faut-il distinguer les bêtes chevalines des bêtes à cornes : les premieres paissent l'herbe assez assiduement & ne touchent pas aux branches; au lieu que les autres s'élevent en haut, broutent par-tout, & font bien plus de tort aux rejets du bois : c'est pourquoi on peut mener les chevaux dans des tailles de cinq ans ou de trois au moins; au lieu qu'il est bon qu'elles ayent six à sept années pour y mettre des vaches.

Les Usagers qui ont Droit de Pâturage ou de Panage, n'y peuvent mettre

que les beſtiaux de leur nourriture; c'eſt ce que la Coûtume de Nivernois appelle l'*Enge-de-Mars*. Le mot d'*Enge* en vieux François ſignifie race : d'où viennent ceux d'*Engence*, *enger* & *engendrer* : de ſorte que l'*Enge*-de-Mars comprend tous les beſtiaux que les Uſagers avoient en propre à la Nôtre-Dame de Mars d'avant l'ouverture de la Paiſſon, & les petits ou ſuivans qui en ſont venus depuis : mais ceux d'achat ou de commerce, non-plus que ceux de confidence n'y entrent point. On ne doit point non-plus y recevoir les beſtiaux pris par bail ou à cheptel, quoiqu'on les tolere dans le Nivernois, en indemniſant le Seigneur très-foncier.

Les beſtiaux de la nourriture ont été fixez à deux vaches & quatre porcs pour chaque feu ou ménage, de quelque qualité que ſoient les Uſagers, ſoit Propriétaires ou Fermiers.

Le pâturage eſt toujours défendu pendant les *temps du Brout*, & de la faonaiſon, comme je l'ai dit ailleurs ; & dans les jeunes tailles juſqu'à cinq ans.

On appelle *gros-Uſagers*, ceux qui ont droit de prendre dans la Forêt d'autrui un certain nombre de perches ou d'arpens de bois dont ils s'approprient tous les fruits (*uti-frui ad compendium*) ſoit pour bâtir ou réparer, ſoit pour ſe chauffer, &c. ceux d'entre eux qui ne payent rien ou ne payent qu'une modique reconnoiſſance pour ce gros uſage, s'appellent *franc-Uſagers*; & les *menus-Uſagers* ſont ceux qui n'ont que pour leurs beſoins (*Uſus ad quotidianam neceſſitatem*) les Droits de pâturage & de panage, & la liberté de prendre le bois briſé ou arraché, le bois ſec tombé ou non, tous les morts-bois, les reſtes des Charpentiers, la branche de plain-point, pour ſe clore & ramer leurs lins.

Pour avoir ces Droits il faut titre & poſſeſſion joints enſemble; ou du moins une poſſeſſion ſi ancienne, ſi parfaite qu'elle mette le Droit d'Uſage au-deſſus de tout reproche & de tout ſoupçon.

L'Ordonnance de 1669. a ſupprimé tous les droits de bois d'Uſage à bâtir & réparer, même les Droits de chauffage, dans les Forêts du Roy, à quelque titre qu'ils fuſſent dûs, ſauf à pourvoir à l'indemnité de ceux à qui il en étoit dû à titre de fondation, donation ou échange : elle défend d'y en accorder aucuns à l'avenir ; & ne conſerve que les chauffages accordez aux Officiers moyennant finance, & aux Hôpitaux & Communautez à titre d'aumône ou de fondation, pour leur être payez non pas en eſſence, mais en argent ſur le prix des ventes, en ſe faiſant par eux inſcrire dans les Etats arrêtez au Conſeil, ſans Arrêt duquel on ne peut vendre aucun bois du Roy.

Au ſurplus, il faut ſatisfaire à l'Uſage, tel qu'il eſt dû par le titre & par la poſſeſſion. Mais les Uſagers ſont reſponſables de leurs ouvriers & domeſtiques : ils ne peuvent prendre leur uſage que dans le lieu & ſur la Paroiſſe où il eſt dû ; & ils ne doivent pas toucher au Chablis ni à aucuns Bois de délit.

Il y a même beaucoup de cas où l'équité & l'économie demandent qu'on réduiſe les Droits d'Uſage : ce qu'il eſt bon de connoître, ſoit pour prévenir les abus quand on fait la conceſſion des Uſages, ſoit pour les réformer par la réduction des Droits, comme il ſera expliqué à l'article ſuivant.

Les Droits d'Uſage ne s'arréragent point : c'eſt-à-dire, qu'il faut les prendre tous les ans.

La redevance qui se paye pour la concession de l'Usage, soit en argent, grains, volailles ou corvées, est à la charge du Locataire & non du Proprietaire de l'heritage qui a le Droit; & il est dû par chaque année, s'il est annuel; quand même on n'auroit pas permis l'Usage, à moins qu'on n'ait auparavant déclaré par écrit y renoncer pour toujours, ce qui ne peut être fait que par celui qui a la pleine proprieté de l'heritage.

Les Usagers ne peuvent pas non-plus vendre ou transporter leurs Droits d'Usages à d'autres personnes.

Usages en Bois.

Il y a trois sortes d'Usages de bois; bois pour bâtir, bois pour brûler, & bois pour haïer: & tous ces Droits n'ont été accordez que dans la présupposition que les forêts pourroient les supporter, sans en forcer la possibilité.

I. Quant au bois à bâtir & réparer, pour en faire une juste réduction, il faut considérer, 1o. Quel pouvoit être l'état de la forêt, lorsque l'Usage a été accordé, & en faire comparaison avec celui auquel elle est à present; parce que les liberalitez des Princes devant être reglées sur le pied du fond de leurs Finances, les dons accordez sur leurs forêts doivent être reglez sur la possibilité d'icelles.

2o. Il faut examiner quelle étoit la qualité des Communautez, & des Particuliers, des lieux & des bâtimens dont il s'agissoit, lorsque les concessions ont été faites, pour en faire une semblable comparaison, à la condition presente des personnes & des lieux. Car si le don de cet Usage a été accordé pour la maison d'un païsan, d'un simple Gentil-homme, d'un Curé, d'un Monastere de six, sept à huit personnes; l'Usage ne doit point augmenter, pour passer à un plus grand Seigneur, ou à une Communauté plus considérable, dont les bâtimens seroient augmentez du triple au quadruple, & au delà: s'il a été accordé à une Paroisse de vingt, trente à quarante feux, il ne doit point passer aux habitans qui s'y seront établis depuis l'Usage devant être réduit aux maisons des anciens Usagers: & sur-tout qu'on n'étende point le Droit d'Usage à un bois de meilleure essence, comme du bouleau ou du saule ou tremble, du tremble au hêtre, de l'orme au chêne, &c.

II. Pour ce qui est du bois à brûler, l'usage du chauffage est different.

Les uns ont concession de prendre du bois, soit verd, soit sec, autant qu'il en faut *pour leur provision*, sans mesure. Ce Droit doit être réduit à certaine quantité de cordes; parce qu'il peut avoir été octroyé à un Particulier, & passer à un tiers, qui en dépensera dix fois autant: & en faisant la réduction, le Commissaire aura les mêmes considerations que ci-dessus.

D'autres ont la branche, la taille, ou arbre par livrée. Dans l'exploitation de cet usage, on peut commettre une infinité d'abus: ainsi il faut le réduire à certaine quantité de cordes: & en ce faisant on doit avoir égard à l'état ancien & present de la forêt & de la personne ou Communauté, à laquelle le chauffage a été accordé; car quand la cause pour laquelle le chauffage a été accordé cesse, le chauffage cesse aussi.

L'Usage *du brisé, sec & traînant*, ou *des remanans aux Charpentiers*, peut être toleré en tout temps & en tout bois.

L'Usage *du mort-bois* doit être absolument défendu dans les taillis, & toleré dans les futayes de quarante à cinquante ans ; mais avec cette clause qu'il sera visité sur les lieux par le Garde du Triage, avant qu'il puisse être enlevé : il faut même tenir la main à ce que le bois d'Usage soit coupé par tronçons courts & fendu sur le champ avant l'enlevement, afin qu'on ne prenne pas du bois à bâtir pour du bois de chauffage : sur-tout n'accorder jamais les estocs ou souches, parce que cela occasionne les délits.

L'Usage *du vert en gisant* ne doit être souffert en façon quelconque, parce qu'il donne occasion aux abus, & qu'on ne peut faire distinction du bois mal pris avec le bois Usager : c'est pourquoi avant qu'il soit enlevé, il est nécessaire qu'il soit devenu sec.

L'Usage *du bois-mort en étant*, ne doit point être souffert, même quand l'arbre seroit sec en cime & racine, parce que tous les jours on charmeroit les arbres pour les faire mourir ; il faut pourvoir à ceux qui ont cet usage, ainsi qu'il sera trouvé à propos.

Le chauffage *par délivrance* de certaine quantité de cordes de bois ou de sommes, doit être supprimé, s'il a été accordé gratuitement : mais s'il l'a été à titre onéreux, il doit être réduit, eu égard à l'ancien & present état de la forêt & des personnes ou Communauté.

De même du chauffage *par Laye*, ou certaine quantité de perches ou d'arpens.

III. L'Usage de ceux qui ont droit de prendre *Bois pour hayer*, (ce que les Livres des Eaux & Forêts appellent la branche de plain-poing, ou de moins, pour eux clore & leurs lins ramer) doit être absolument défendu dans les taillis ; mais on peut le tolerer dans les futayes de cinquante ans & au-dessus.

Tous ces Droits d'Usages en bois accordez dans une forêt, meritent beaucoup d'attention de la part de ceux qui sont préposez à la conserver : 1°. Pour que le Droit ne se communique pas à de nouvelles habitations non comprises dans la concession originaire : 2°. Pour qu'il ne passe pas les termes de la concession & la personne de l'Usager qui souvent la vend ou donne à ses parens & amis : ce qui ruine les Marchands : 3°. Pour la qualité & quantité du bois d'Usage, qui ne doit point passer à un bois de meilleure essence, & qui doit toujours se regler sur la possibilité de la forêt : 4°. Pour que le bois d'Usage soit bien abattu & hors seve.

Pâtures & Communes.

Les pâturages sont un des objets importans de l'Economie Champêtre, puisque les bestiaux en sont la principale richesse.

On distingue ordinairement les pâtures en vives ou grasses, & en veines.

I. Les *Pâtures grasses* sont les prez, les pacages ou communes, les bois, les droits de pâturage & panage que quantité de Communautez, d'habitans & de particuliers ont dans les forêts dont ils sont voisins, & qui consistent à y mener paître leurs chevaux & bêtes aumailles dans le temps de la paisson, & leurs cochons dans celui de la glandée.

Nous avons parlé ci-dessus des Droits de pâturage & de panage, tant au Chapitre des Prez qu'en celui des Bois.

Il n'y a que le Propriétaire, ou celui qui est en ses droits, qui puisse user des pâtures grasses & vives, parce que ce sont des fruits d'un fond domanial ; & quand ce sont des *Communes*, c'est-à-dire, des pâturages qui appartiennent à une communauté d'habitans, elles ne sont que pour les habitans ausquels elles sont communes. Elles ne peuvent être saisies ni décretées que pour dettes communes universellement à tout le corps des habitans & autres qui ont interêt en la Commune: & il y faut observer les mêmes formalitez qu'au décret des biens des mineurs.

Les Seigneurs peuvent demander qu'il leur en soit fait un triage; mais quand il y a plusieurs Seigneurs, il faut qu'ils demandent tous conjointement à faire le triage; de même quand il y a plusieurs Villages qui ont droit à la Commune.

Cependant une Commune cedée à des habitans à la charge de relever d'une Seigneurie, appartient en proprieté à la communauté des habitans : & le Seigneur n'en peut pas demander partage, pour joüir de son tiers séparément ; sur-tout quand il y a cens créé ou reconnu pour cette Commune : parce qu'alors il y a alienation de la proprieté utile qui ôte le retour au Seigneur. Il n'a droit de triage que dans les Communes concedées gratuitement par luy ou ses Auteurs : & si les habitans en payent quelque reconnoissance soit en argent, corvées ou autrement, la concession est présumée onereuse ; & quoique le Titre n'en soit point rapporté par les habitans, elle empêche toute distraction au profit des Seigneurs qui joüiront seulement de leurs Usages, ainsi qu'il est accoûtumé comme premiers habitans. Mais si le Seigneur n'a concedé aux habitans que l'Usage de la Commune & gratuitement, en ce cas il en est tellement Propriétaire, qu'il peut faire faire un triage pour avoir son tiers divis, pourvû que les deux autres tiers suffisent pour l'Usage des habitans ; sinon le partage n'auroit point lieu. On ne l'admet que pour les Communes de grande étenduë, parce qu'on ne présume pas que la division en soit préjudiciable : mais pour les petites, par exemple au-dessous de cinquante arpens, on ne reçoit pas le Seigneur à les partager.

En 1667. le Roy a fait remise aux Communautez d'habitans, du tiers ou triage qu'on pouvoit leur demander pour son profit dans les Communes relevantes de lui : & la même chose fut ordonnée pour les droits de tiers ou triage que les Seigneurs pouvoient s'être fait faire depuis 1630 : les triages plus anciens furent conservez aux Seigneurs, en en rapportant le titre. Quand ils ont leur tiers à part, ils ne peuvent plus ni eux ni leurs Fermiers, user des pâturages, bois communs & autres Usages qui sont réservez en entier aux autres habitans. Au surplus les Communes sont inaliénables : & le Seigneur ne peut rien prendre sur le commun des habitans, ou sur quelqu'un de ses Censitaires, qu'il ne donne au moins trois pieds pour un de même valeur ou le triple de la valeur de ce qu'il retient ; ce qui s'étend à tous ceux qui prennent le bien d'autrui.

Les Droits de pâturage & de panage, ainsi que les autres Usages que les Riverains ont dans les Forêts voisines, comme le Droit de bois à bâtir, à chauffer & à hayer, dépendent des titres particuliers des Usagers ; & pour en joüir, il faut se conformer aux regles établies par l'Ordonnance des Eaux & Forêts. Le Proprietaire ne peut pas faire abattre son bois, sans indemniser les Usagers qui y ont droit en essence.

II. Les *Veines-Pâtures* sont les landes, les chemins publics,les terres à grains & les prez après la dépoüille des grains, du foin, & même du regain, pourvû que l'on ait coûtume d'y en faire, & que le pré ne soit pas clos & défendu d'ancienneté; les jacheres, les guerets, les terres en friche, & generalement tous les heritages où il n'y a ni fruits ni semences. Les bois taillis de quatre ou cinq ans de coupe, les accruës des bois au-delà de leurs bornes & les bois de haute futaye pour les herbes qui croissent dessous, sont aussi des endroits de vaine pâture pour les Propriétaires & pour leurs Fermiers; à la difference de la glandée qui est toujours réservée au Proprietaire, sauf les droits de pâturage & panage pour ceux qui en ont dans les bois d'autrui.

Le droit de mener paître les bestiaux dans les vaines-pâtures, quoiqu'elles appartiennent à autrui, est une espece de droit commun, que quantité de Coûtumes ont introduit pour la commodité publique & pour maintenir l'abondance des bestiaux: il y a même des cantons où on ne peut mettre ses prairies en *Revivre* ou regain, & en empêcher la vaine-pâture après l'enlevement de la premiere herbe, qu'en bâtissant & habitant sur le terrain de la prairie. Par cette vaine-pâture, on se sert à la verité du fond d'autrui: mais le Proprietaire ne le doit pas envier, puisqu'il n'en souffre pas; ses heritages ne lui rapportant rien, pendant tout le temps qu'on y va en vaine-pâture.

Il est pourtant permis de clore en tout temps les heritages de vaine-pâture, pour en empêcher l'usage commun, à moins que la Coûtume ne le défende: Voyez ce qui a été dit ci-devant sur cette matiere au Chapitre des Prez, à la fin de l'article premier.

En vaine-pâture, il y a ordinairement droit de Parcours entre les habitans des villages voisins, c'est-à-dire, que les habitans d'un village peuvent mener leurs bestiaux en vaine-pâture jusqu'au clocher ou jusqu'au milieu du village voisin, ou du moins jusqu'aux clos, suivant les differens usages des lieux qui servent de regle dans ces cas.

Pour les bêtes blanches, il est d'usage qu'on peut les mener si loin que l'on veut, pourvû qu'elles retournent de jour à leur gîte; & pourvû que le droit de Parcours entre voisins y soit établi.

Car assez souvent chaque Paroisse, chaque canton de village, chaque hameau & chaque cense a chacun son troupeau & son triage distinct qu'il n'est pas permis d'exceder ni d'entamer impunément; à l'exception neanmoins du Proprietaire & de son Fermier qui peuvent pâturer toutes les terres qui leur appartiennent, quoiqu'elles soient situées en differentes Paroisses ou cantons; ce qui a lieu aussi pour les Curez.

Dans plusieurs Coûtumes la vaine-pâture suit la Haute-Justice, & moïennant une certaine redevance que les Justiciables payent au Seigneur Haut-Justicier pour son *Droit de Blairie* ou permission de vaine-pâture; ils y ont seuls droit; & les étrangers sont sujets à l'amende & à la prise de leurs bestiaux.

Les droits de Blairie, ainsi que ceux d'*Herbages*, morts ou vifs, sont locaux & se reglent par la Coûtume & par la Possession.

III. Chaque habitant ne peut pas faire paître ni dans les vaines-pâtures, ni dans les grasses ou communes autant de bêtes qu'il lui plaît; il n'y en peut

mettre qu'à proportion des heritages qu'il possede dans la Paroisse, à raison d'un mouton par arpent de terre en labour, pour les bêtes à laine, suivant les Reglemens du Parlement de Paris que les autres Cours adoptent : quant aux chevaux & bêtes à cornes, il n'y a point encore de regles de proportion établies, à moins qu'on ne prenne celle que quelques Coûtumes ont faite, en ne permettant à chacun de mettre dans les pâturages publics que les bestiaux de son crû ou necessaires à son usage pour & autant qu'il en aura nourri l'hyver précedent du produit de sa récolte.

Il n'y a en cela aucune difference entre le Noble & le Roturier: le Seigneur même de la Paroisse est soumis à cette loi, sauf le cas du triage pour les Communes qui pourroient être sujettes à triage ; parce que hors ce cas les pâtures n'ont été établies que pour la commodité de toutes les maisons & fermes du canton ; c'est à la Communauté des Habitans qu'appartient la proprieté utile des pâtures ; & comme le droit en est réel & non personnel, il doit être reglé à proportion des Terres que chacun possede. C'est aussi pourquoi il faut que les bestiaux soient pour l'usage de l'habitant qui les envoye paître; car ce droit n'est pas pour les Marchands de bestiaux, qui consommeroient la plus grande partie des nourritures destinées pour toute la Paroisse.

On permet par humanité le pâturage d'une vache ou de deux chevres aux pauvres gens qui n'ont que l'habitation. Mais on ne doit pas souffrir qu'aucun bétail pâture separé du Troupeau de la Communauté, même à garde-faite.

Il faut laisser le tiers de ses terres en jachere pour le pâturage commun ; sinon on ne peut pâturer sur autrui ni dans les Communes ; car celui qui ne laisse pas le tiers de ses terres en jachere pour le pâturage de la Communauté, est à cet égard comme s'il n'avoit point de labourage ; & *qui n'a labourage, n'a pacage.*

Le paturage de nuit n'est permis à personne que sur son propre bien : encore devroit-on le défendre dans les lieux ouverts.

Il est défendu de mettre dans les pâturages, soit publics ou particuliers, des bêtes attaquées de maladies contagieuses, comme galle, verole ou claveau, qui pourroient infecter & gâter le reste du troupeau : les Proprietaires des autres bestiaux ont droit de chasser les bêtes infectes, & même de demander la réparation du dommage qu'ils en ont souffert ; si le maître de ces bêtes infectées n'a pas discontinué de les y envoyer, dès qu'il a sçû leur maladie.

J'ai vû plusieurs personnes douter si le Seigneur ou un des habitans qui a droit dans les pâturages de sa Communauté, soit Communes, soit Pâtures grasses ou vaines, peut ceder ou loüer son droit indivis de pâturage à un étranger qui n'est point de la même Communauté. La raison de douter est que le pâturage n'appartient qu'à la Communauté des habitans, il est réel & indivis entr'eux, ils doivent joüir du droit d'accroissement : ce n'est même pour la vaine pâture qu'une servitude de tolerance, résultante d'un pacte tacite de réciprocité entre les habitans du même canton ; ils ont interêt de n'y point admettre des étrangers, qui pourroient confondre les triages, mêler les troupeaux, & frauder la pâture destinée à chaque canton. Mais les Normands,

dont le pays eſt très-couvert & qui ſçavent mettre tout à profit, ſont dans l'uſage de loüer leur droit de pâturage; & ils ne trouvent aucune raiſon qui empêche qu'on n'en joüiſſe par autrui; pourvû que celui à qui ce droit eſt cedé, en uſe au lieu & place de ſon cédant & aux mêmes charges, qu'il mette ſes beſtiaux dans les troupeaux de la communauté, & qu'il n'en mette pas plus que ſon cédant n'auroit eu droit d'y en mettre.

IV. Les vignes, les garennes & les jardins ſont en défends en tout temps, quoiqu'ils ne ſoient pas clos; les terres labourables le ſont tant qu'il y a des grains deſſus, ſoit en ſemailles, ſur pied, en javelles ou en gerbes. Les prez le ſont auſſi depuis la mi-Mars; juſqu'à ce que la premiere & la ſeconde herbe, quand ils en rapportent deux, ſoient enlevées: les jeunes bois ſont pareillement en défends juſqu'à trois ans au moins: dans les bois de haute futaye, la glandée n'eſt ouverte que depuis le premier Octobre juſqu'au premier Fevrier. Il n'y a dans ce temps-là que les Proprietaires & les uſagers qui puiſſent mener des beſtiaux dans la futaye. Hors ces temps, tout heritage actuellement ſterile eſt ſujet à la vaine-pâture, à moins qu'il ne ſoit ſi bien clos de mur, hayes ou foſſez, que les beſtiaux n'y puiſſent pas entrer: car il eſt libre à tout proprietaire de clôre ſon heritage en gardant les chemins; & *qui ferme ou bouche, défend;* enſorte qu'il n'eſt permis à aucun autre de rompre la clôture pour y faire entrer ſes beſtiaux.

Celui dont les bêtes auroient paturé dans l'heritage clos ou défendu, ſera tenu du dommage, & à réparer les breches & ouvertures qu'elles y auroient faites; mais ſi la clôture n'étoit pas bonne, ou que le dommage fut fait ſur les bords des grands chemins & par échappée, que le paſtre n'auroit pû empêcher, il n'y auroit point de dommage à prétendre. C'eſt pourquoi les héritages qui ſont ſur les grands chemins & à l'iſſuë des villes, bourgs & villages, doivent être bien clos; autrement on ne peut ni prendre les bêtes ni en demander le dommage, à moins qu'ils ne reſtent ſur l'heritage à garde faite en temps défendu.

Il y a pluſieurs bêtes qu'il eſt défendu en tout temps de mener paître dans les communes & ſur les terres d'autrui, parce que ces bêtes ſont très-nuiſibles aux prez & aux bois, aux labourages & aux vignes. Telles ſont les chevres, les porcs hors le temps & le lieu du glandage; les oyes dont la fiente brûle l'herbe, les bêtes fauves & autres bêtes mal-faiſantes. On y comprend même les brebis & moutons, par rapport aux bois & prez, mais on peut les mener paître dans les communes & marais près de la mer, parce que les herbes ſalines ne valent rien pour les chevaux, quoiqu'elles ſoient bonnes pour toutes les bêtes qui ſont à lait: elles ſont bonnes auſſi pour les moutons, vaches & cochons: il faut pourtant que les cochons qu'on y met ayent le groüin annelé, afin qu'ils ne foüillent point la terre: & à l'égard des bêtes à laine, on ne les y met qu'après les juments & bêtes à cornes; parce que les oüailles, ainſi que les chevres, razent l'herbe de trop près & rongent ſouvent juſqu'à l'œil de la plante, leur haleine & leur dent brûle l'herbe ou y imprime une forte odeur, pour laquelle tous les autres beſtiaux ont de l'averſion.

V. Il eſt permis à tout proprietaire & fermier de ſaiſir lui-même ſans miniſtere d'Huiſſier, toutes les bêtes trouvées en dommage ſur ſes heritages,

ou quand elles en ſortent, gardées ou non ; & il faut les mettre en fouriere dans le parc du Seigneur ou autre lieu public, afin que le proprietaire puiſſe reconnoître, nourrir & viſiter ſes beſtiaux: car il n'eſt permis à perſonne de ſe rendre maître du bien d'autrui malgré lui.

La plûpart eſtiment qu'on peut impunément les tuer, ou du moins les bleſſer, pour les arrêter & les reconnoître; principalement quand ce ſont des bêtes qui font beaucoup de courſes & de dégât, comme les porcs, ſur-tout quand on les chaſſe, & encore plus les oyes & autres volailles qui ſont difficiles à prendre & à chaſſer. Cependant il vaut beaucoup mieux en uſer toujours avec moderation, & n'en venir à cette extremité, qu'après avoir averti le maître des beſtiaux de les bien faire garder, ſur-tout dans les ſaiſons où ces animaux cauſent le plus de dommage; s'il ne le fait pas, ſa negligance autoriſe celui qui en ſouffre à ſe faire juſtice ſoi-même. Si les bêtes ſont bleſſées, fut-ce à mort, en les chaſſant, ſoit par les chiens, à coups de pierres ou autrement, il y a de l'équité à dénier l'action de dommage au proprietaire des bêtes, puiſqu'enfin elles ſont défenduës : mais celui qui tuë ou qui fait tuër des beſtiaux ſurpris en dommage, ne peut pas les emporter chez lui; il faut qu'il les laiſſe ſur le champ; & le maître de ces beſtiaux doit, outre cela, payer tout le dommage, ſans pouvoir abandonner les beſtiaux, tels qu'ils ſoient, pour le dommage.

Il eſt bon d'intenter l'action en dommage fait par beſtiaux le plutôt que l'on peut, ſi-tôt qu'on a ſa preuve par témoins. La durée de cette action eſt differente, ſuivant les Coutumes : il paroît plus raiſonnable de ne lui donner que vingt ou trente jours, comme quelques Coûtumes ont fait, que de la faire durer un an, comme font d'autres : quand la Coutume du lieu n'en parle pas, de même que quand elle ne fixe pas l'amende qui eſt toujours dûë en cette matiere pour punir la negligence, c'eſt au Juge à y ſuppléer, auſſi-bien que ſur pluſieurs autres queſtions qui peuvent naître touchant la priſe des bêtes; par exemple ſi celui qui les a priſes en doit être crû à ſon ferment, combien il les peut retenir, ſi le dommage eſt reconnoiſſable au tems de l'action, &c.

Taille & autres Charges.

I. Outre les charges generales de l'Etat, il faut encore que nous contribuions à celle du lieu de notre demeure. Tels ſont les Octrois, l'entretien des ponts, chauſſées & chemins : les tutelles & curatelles, les collectes de taille & de ſel, ſelon l'ordre de l'ancienneté de l'impoſition au rolle ; les charges & taxes de chaque Communauté particuliere dont on eſt membre; les taxes & Commiſſariat des Pauvres ; le marguillage, les dixmes qui ſont dûës en eſſence ſur le champ même, & qui au ſurplus ſe réglent ſur l'uſage actuel de la Paroiſſe, & non ſur celui des lieux voiſins, ſoit pour la quotité de la dixme ou pour la qualité des fruits qui y peuvent être ſujets ; le logement du Curé; les réparations de la nef, des chapelles & du cimetiere de l'Egliſe Paroiſſiale & celles du clocher quand il eſt hors du chœur; car les poſſeſſeurs des dixmes eccleſiaſtiques, & ſubſidiairement ceux des dixmes infeodées, ſont obligez de fournir la portion congruë au Curé ; de réparer & entretenir le chancel, le chœur & le clocher, quand il fait partie

du chœur ; même de fournir les livres, calices & ornemens, quand le revenu de la Fabrique n'y suffit pas : & ce jusqu'à concurrence du tiers des dixmes ecclesiastiques.

Elles contribuent encore pour un tiers au logement du Curé : les deux autres tiers, ainsi que les réparations de la nef & de tout ce qui en fait partie, même le clocher en tant qu'il fait partie de la nef, sont à la charge des Paroissiens, par contribution entre eux.

De cette contribution, qui se fait par Arrest du Conseil & avis de l'Intendant de la Province, sur tous les biens de la Paroisse, exempts ou non exempts (la seule dixme exceptée) les proprietaires n'en supportent que deux tiers ou trois quarts, quand ils ne sont point habitans : leurs locataires portent le surplus, parce que c'est une charge dont les habitans actuels ont seuls le benefice. Les seuls habitans, soit Fermiers ou Proprietaires, salarient hors des villes, les Vicaires & les Clercs ou Maîtres d'Ecoles ; de même que les habitans seuls payent les rentes duës pour droits d'usages ; parce que tout cela suit l'habitation.

Les Curez sont obligez d'entretenir leur Presbitere de toutes reparations locatives & usufruitieres, après qu'on le leur a donné en bon état : & s'ils ont été un an, même en quelques endroits six mois, sans s'en plaindre, ils n'y sont plus recevables : ils ne peuvent pas augmenter le nombre des bâtimens sans le consentement des habitans qui en demeureroient chargez dans la suite.

II. Quand on a demeuré un an dans un lieu, on y est sujet à toutes les charges ; de même qu'on participe à tous ses droits & privileges. On ne commence à contribuer aux charges publiques qu'à vingt-cinq ans ; on peut même trafiquer & faire un métier jusqu'à vingt-quatre ans & un jour, sans être imposable à la taille, pourvû qu'on ne prenne point de ferme.

Les Bourgeois des villes qui demeurent la plûpart de l'année aux champs, sont réputez habitans du lieu où ils font le plus grand séjour durant l'année, & ils y sont sujets à la taille & à toutes autres charges ; ils n'en sont exempts que quand ils résident ailleurs, au moins sept mois de l'année.

Les habitans des villes peuvent avoir en un village taillable, une maison & y faire valoir leurs jardins, clos & vignes, sans qu'on puisse les y mettre à la taille ; pourvû que pour éviter à fraude, ils fassent valoir ces clos & vignes par des gens taillables.

Les bourgeois peuvent même vendre librement ce qui est de leur crû & nourritures faites de leurs fonds & sur leurs fonds.

Les baux à moitié fruits, n'assujettissent point les proprietaires à la taille ; de même qu'un privilegié qui donne des bestiaux à ses Fermiers à moitié croît, ne commet pas pour cela de dérogeance.

Les bourgeois de quelques villes franches, comme Paris & Amiens, ont le privilege de faire valoir une de leurs Fermes dans une seule Paroisse de leur élection, jusqu'à concurrence de ce qu'une charuë peut exploiter ; mais ils ne peuvent joüir de ce privilege que dans une seule Paroisse : encore pour en joüir & être réputé bourgeois de la ville franche, il faut y résider actuellement au moins sept mois de l'année ; y tenir appartement, en rapporter le bail & les quittances, & celles de la capitation, du sel, des taxes des pau-

vres, & des bouës & lanternes, quand ces taxes sont établies dans la ville.

Tous Ecclesiastiques peuvent faire valoir dans une seule Paroisse une Ferme, jusqu'au labour de quatre charuës, pourvû que ce soit le patrimoine de l'Eglise, ou le leur échû en ligne directe; mais ils ne peuvent faire valoir aucun acquêt ni aucun bien échû en ligne collaterale; ils seroient même taillables, s'ils faisoient valoir quelque chose dans une autre Paroisse, fut-ce le propre de leur Eglise, où le leur.

Les Curez & Vicaires peuvent faire valoir sans payer taille les dixmes de la Paroisse, les heritages affectez à la Cure, ceux de la Fabrique, & ceux qu'ils ont dans la Paroisse en propre-direct, ou par titre sacerdotal.

Les Gentils-hommes ne peuvent faire valoir de leur bien que la valeur de quatre charuës en un seul Domaine dans une seule Paroisse & sans pouvoir joindre plusieurs terres ou fermes en une.

Les Officiers privilegiez ne peuvent point avoir plus que le labour de deux charuës: encore quand ce sont des commensaux de la Maison du Roy ou des Princes du Sang, pour joüir de leurs privileges il faut nécessairement trois choses, suivant l'Edit du mois d'Août 1705: 1°. Qu'ils soient employez dans l'Etat qui s'envoie tous les ans à la Cour des Aydes de Paris: 2°. Qu'ils ayent au moins soixante livres de gages: 3°. Qu'ils fassent réellement le service, & que pour le prouver ils fassent signifier tous les ans aux habitans du lieu, leur départ pour le service, attesté par les Juges du lieu; & le certificat du service quand ils en reviennent. Il y a quelques Officiers de Vénerie & de Santé, qui se disent exempts de services; mais il faut qu'ils montrent une Declaration du Roy enregristrée en la Cour des Aydes, qui les maintienne dans les privileges sans servir: & qu'outre cela ils fassent voir qu'ils sont employez personnellement dans l'Etat de la Cour des Aydes, avec soixante liv. de gages au moins. Le moindre défaut de ces formalitez opere la perte de l'exemption.

Fin du premier Tome.

Errata du Tome premier.

PAge 441. ligne 9. après le mot *vienne*, ajoûtez, *doit être choisie.*

Page 670. à la 1. ligne du ch. 13. au lieu de *nouvelles*, lisez *annuelles.*

Page 716. ligne 42. après le mot *refluë*, effacez *d'égout.*

Page 791. ligne 36. après le mot *terre*, effacez *voisine.*

Page 794. ligne 43. au lieu de ces mots *les blancs*, lisez *les bois blancs.*

Page 795. lignes 1. au lieu de *pluies*, lisez *plaies.*

Page 834. lignes 13. & 14. après le mot *tige*, effacez *de sept à huit pieds, & plus s'il se peut: alors on peut étêter:* & lisez, *alors on peut élaguer.*

Page 866. ligne derniere; au lieu de ces mots, *qui douve ainsi, a fossé*, lisez *qui douve a, si a fossé.*

Page 919. ligne 3. au lieu du mot *figues*, lisez *figures.*

Page 927. ligne 44. au lieu du mot *nettes*, lisez *vertes.*

Page 946. ligne 4. au lieu de *permis*, lisez *perçû.*

TABLE DES MATIERES

CONTENUES DANS LE PREMIER VOLUME.

A

Beilles, 371. 490. Voïez *Mouches à miel.*
Aboilage, droit, 372. 429.
Acacia, 837
Acacia-nostras, 810
Acre de terre, 518
Ægilops, 643. 717
Agaric, 928
Age des chevaux, 162. 164. des bœufs, 266. des brebis, 327. du bois, 763. 765
Agneau, 343. 345. 490
Agnus-castus, 854
Agriculture, son objet, 1. son étenduë, 2. ses Partisans, 4, 5. ouvrages qu'il y a à faire pendant chaque mois de l'année, 568. présages, 575. Agriculture à prix d'argent, 641
Agrier, droit, 942
Admodier son bien, 526
Affaneurs, 635
Aigail, 355
Aire de grange, 13
Aissieux, 900
Aissis, *Aissentes* ou bardeau, 37
Algue marine, 589. 897
Aliment, 490
Alizier, 816. 903
Allouette, 490
Allures du cheval, 168
Alpargates, 877
Alpiste ou grain de Canarie, 672
Alun, 916
Amande, *Amandier*, 823. 910
Amble, 168, 169
Amelanches, *Amelanchier*, 814. 850
Amendes d'Eaux & Forêts; leur utilité, 779
Amender, *Amendemens*, 579
Amiante, 916
Amidon de grain ou de recoupes, 874. de racines, 875
Anatron, 931
Anciennes rentes; ce que c'est, 942
Andains, 725
Ane, 261. 492
Animaux (chair d'), 491
Année du Laboureur, 568. Année des orges, 621
Aouteurs, faire l'aout, 627. 634
Appartemens, 9
Appentis, 15
Araignées, 425. soie, 471
Arbalêtriers, 56
Arbouse, *Arbousier*, 807. 903
Arbres à qui, 566. arbres de reserve, 775
Arbres champêtres, 789. 791. leur difference pour le Maître ou le Fermier, 793. 567. arbres à fruits champêtres, 796. arbres à glands, 825. arbres steriles, 832. arbres amphibies, 848. plants d'arbres à qui, & à quelle distance du voisin, 868
Arbre de raisin, 849
Ardoise, 37. 42. 514. 919
Argille, 511
Arinque, 604
Armes, 566
Armons, 900
Arousse, 648
Arpent, 517. arpentage, 518. produit de l'arpent de bled, 641
Arraser un mur, 50
Arrêtiers, 57
Arrosemens des prez, 715
Asbeste, 916

Assurance, 489
Avanture, ou grosse, 489
Aubépin, *Aubépine*, 854
Aubier, ou *Aubour*, 53. 888
Aubin, *Aubiner*, 169
Aubour, arbre, 852. 888
Avenues, 24. 793. 834
Averon, 643
Aumailles, (bêtes) : définition & étimologie, 263
Aûnes, 841. 903
Avoine folle, 512. 643
Avoine ; especes, usages, 643. culture, 645. recolte & conservation, 647. commerce, 873
Azeroles, *Azerolier*, 815

B

Babeure, 493
Badigeon, 34
Baguenaude, *Baguenaudier*, *Baguenauder*, 849
Bail à loyer : précautions avant de le faire, 523. autres en le faisant ; clauses usuelles des baux, 524. soins pendant le cours du bail, 525. de la difference des Fermages en argent ou en fruits, 526. Biens qu'il est dangereux de louer, 526. 528. Du louage en gros ou en détail, 528
Bail pour les points litigieux : par qui, pour quel temps, & à qui un bien peut être loué, 559. Obligations du Bailleur ; cas déviction du Preneur, 560. Obligations du Preneur : cas de diminutions de la redevance 561. Privileges des Proprietaires, 562. Durée des Baux : réconduction tacite, 563
Bail à cheptel, ou *à croît*, 475. 480
Bail à moison, 526. 562
Bail à rente, 563
Bail emphitéotique, 565
Balais, 899
Baliveaux, 774
Balles, 634
Bannalitez : especes, titres & effets, 938
Barate, 315
Barbacanes, 50
Bardeau, 37
Basane, 484
Basse-cour, 11
Batage des grains, 631
Bateaux, 566
Bâtimens, 6. assiete, 7. distribution, 8, 9. avis économiques, 26. partage de la dépense, 27. les isoler, 12. qui bâtit, ment, 70. garantie, quand, & pour quel temps est duë, 69.
Bauge, ou torchis, 52
Baume, 924
Becasse, *Becassine*, *Bec-figue*, 493
Bélier, 327. 341. 493
Belneau, 573
Berger, 331
Bergeries, 14. 331
Berle, 719
Bernage, 650
Bestiaux, *Bétail* gros ou menu, 263. bestiaux, & nourriture ; ce que c'est, & combien, 945. dommages, 951
Bêtes de somme, 262
Bêtes à cornes, V. *Bœufs*.
Bêtes à laine : profits, 325. especes & choix, 326. hébergement, berger & chiens, 331. Naturel, nourriture & pacage des bêtes à laine, 334. Temps & maniere de les parquer, profit, 336. tonte & toisons, 338. engrais, 340. accouplement, 341. Agneaux, 343. Maladies des Bêtes à laine, 346. Commerce & debit, 474
Bêtes carnassieres : destruction, 787
Bétoires, 21
Bœuf : utilitez, 264. membres, poils, 265. âge & choix, 266. le dompter, 267. défauts, 268. nourriture, 269. labour, 270. engrais, 288. Commerce, 479. aliment, 493. Bœuf-salé, 93
Beurre, 315. choix, 316. pour le faire promptement, 316. proprement, 317. Beurre-salé, beurre-fondu, 317, 318. débit, 481. qualité, 493
Biens, les plus ou moins estimez, 519
Biens de campagne ; noms propres à chaque Province, 522. V. *Terre*.
Bigarreau, *Bigarreautier*, 807
Billes d'Orme, 833
Biner, *Binage* ; *Binot*, *Binotis*, 596
Biser ; grains qui bisent, ou dégenerent, 604. 613. 646
Blairie, droit, 949
Blancs differens, 921. Blanc des Carmes, 922
Blanches fermes, 526
Blanchir le sel, 748, 749. la cire, 441
Blanchiries de cire, 441
Blanc bois, 766. 768
Blatrer, *Blattiers*, 641
Blés, 80. façons des terres, 594. differentes especes, tant fromens qu'autres, 603. 606. terres propres, 605. Blé barbu, 609. semailles & semences des Bleds, 610. soins pendant qu'ils sont sur terre, 620. moisson, 627. Moyens de conserver le Blé, & de le garantir des insectes, 635. Blé mêlé de noir, le purifier, 640. Produit de l'arpent de Blé, 641. Petits Bleds, 642. Blé de semence, 611. Maladies, 620
Blé blanc, 604. Blé cornu, 605. 626. Blé d'Inde, ou de Turquie ; Blé noir, ou Sarrazin, 606. Blé rouge, 604. Blé barbu, 609.

Blé lent ; 650
Blé en grain ; choix & commerce, 872
Bleu, 876. 921
Blocage, 38. 48
Bluteau, 82
Bodruche, 484
Bois, plant. I. *Des Bois à faire tant futaïe que taillis* ; terres propres, 751. afliete, 752. plants de Bois suivant leur degré de bonté, 753. Differentes manieres de faire un Bois ; 1°. de semences ; apprêt de la terre, 754. temps & choix de la semence, semaille, culture, 755. 2°. Bois de plants enracinez : lieux & choix des plants enracinez, 757. temps pour les lever & les planter, 758. les planter en fosses & en rigoles, 759. en douve, 761. Culture des Bois nouvellement plantez, 762. II. *Especes & usance des Bois*. 1°. Especes, usages, âges, qualitez & défauts du Bois ; vente ou coupe reglée ; âge ou essence, 763. Taillis, 763. 769. Futaie, Bois marmenteaux, ou Bois de touche, Bois en défends, & Bois défensables, 764. âges du Bois, Bois en peüil, taillis, haut taillis, ou haute taille, futaïe sur taillis, demie-futaïe, ou Bois de haut revenu ; haute futaïe, jeune ou vieille, 765. Bois sur le retour ; connoître l'âge, 765. qualitez & défauts des Bois. Bois en étant, gisant, vif, 765. Bois mort ; Bois d'entrée ; Bois à faucillon, houssieres, brosses, breüil, chablis, cables, ou Bois versez, & Bois de délit, rabougris, arsins, charmez ; blancs Bois & Bois-blancs. differens, & quels, 766. 904. Morts-Bois, 767. 2°. Coupes & usance des Bois ; remarques à faire avant d'acheter ou couper des Bois, 753. 768. Temps & saisons de l'abattis des Bois ; ventes reglées, de combien de sortes, 770. ordre & manœuvre de la coupe, 771. Pâturage & paccage dans les Bois ; temps de défends, mois de faonaison, 773. III. *Préceptes pour la conservation & le rétablissement des Bois* ; baliveaux ou étalons, lisieres & parois & autres arbres de reserve, 774. Bois de brin ou de souche ; difference, 775. recepage, repeuplement, places vuides, 776. Le Bois acquiert-il le plain ? Riverains & usagers, 778. détail, 779. IV. *De l'essartement ou défrichement des Bois, buissons & haïes ; ruines* de forêts, 779. Essartir, essoucheter, 780
Bois de Particuliers ; *Bois* de Communautez, profits de l'achat, 881
Bois flacheux, Bois roulé, Bois tranché, 888. Bois noueux, Bois rouge, Bois pouilleux, Bois gelif, Bois bombe ou bouge, 889. Bois affoiblis, 890. Bois d'ouvrages, 890. Bois mi-plat, 892
Bois de compte ou de moule, Bois de corde, Bois de gravier, Bois d'Andelle, 894. Bois neuf, 896. 905. Bois floté, Bois perdu, Bois volant, 905. Bois canards, Bois échappez, 906
Bois : exposition & abattis, 54
Bois de Charpenterie & de Menuiserie, 53, 54. 886. 889. Bois oleagineux, 838. Bois blancs 766. 839. 904. Bois aquatiques, 841. Bois rustiques ou madrez ; Bois de Prenne & Bourdenne, 904
Bois d'usage, 944. 946
Boisseau au blé, 641. 941. à l'avoine, 646. 873. à charbon, 896, 897
Boissons, 89. 907
Bomber, 53. *bombe*, *ou bouge*, 889
Bonnets de Prêtre, 855
Bordes, *Bourdes*, *Bourdelage*, 522. 563
Bornes, *Bornage*, 869
Bossage, 50. 55
Bosses de chardons, 694
Bouc, 354. 494
Boullangerie, 9
Bouës, 587
Bouis, 851. 855. 902
Bouleau, 840. 903
Bourdaigne, 687. 689
Bourdaine, 858. 904
Bourdons, 374
Bourées, 894
Bourge-épine, 855
Bourgeois, taille, 952
Bourgogne, plante, 736
Bourre, 485
Boutisse, 48
Boutures, 802. 805. 840, 841
Bouvier, 270
Bouzin, 29
Brance, 604
Brandons, 628
Brebis, 325. 494
Brêlée, 650
Breuil, 766
Brider l'oie, 127
Brin (bois de) 775. 884
Briques, 35. 42. comment en faire, 44
Briqueter, 31
Broie, maque ou machoire, 574
Bromus, 643
Brosses, 766. 776
Broüine, ou *Brüine*, 625
Bruyere, 857
Bucher à la volée de la serpe, 866
Buchettes, 894
Buisserie, 890
Buissons, 766. 779.

C

Cabres, *Cabrits*, 352
Cade, 852. 913
Caille, 494
Caillé, 315. 320
Caillette, 320. 490
Calamine, 921
Calandres, 639. Voïez au Tome 2. p. 276
Calvaniers, 627. 634
Camomille, 672. 911
Canaux, 750
Cannes, loges, 17. *Canards* & *Cannes*, 130. 494. *Cannes* d'Inde, 131. à qui, 567
Cannepin, 326. 485
Canonieres, 50
Câpres, *Câprier*, 850
Carex, 744
Carreaux, 36. Tromperies des Carreleurs, 61
Carrieres, 28
Carrouge, ou *Carole*, 825
Caſſe-motte, 573
Cave, 8
Cellier, 15
Cendres, engrais, 587. 589. 728. façons, 897
Cerceaux, ou *Cercles*, 891
Cerquemaneurs, 869
Cervelles, 492
Cerifiers, 807
Cerre, 826
Chablis, 766. 883
Chagrain, 484
Chaîne, 48. 725
Chaine, meſure, 517
Chairs, qualitez, 491
De *Champ*, 53
Champart ſeigneurial, ou autre, 942
Champignons, 923
Chandelles, 487
Chantignolles, 56
Chanvre, eſpeces, uſages, culture, cueillete, & apprêts, 659. debits, 877. toile de Chanvre, ſa nouveauté, 877
Chapon, 111. 473. 494
Charanſons, 639. Voïez au Tome 2. p. 276
Charbon à deſſiner, 856. *Charbon* de bois, choix & façons, 895
Charbons de terre, *Charbon* de pierre, 919
Chardons à Foulons, ou à Bonnetiers, culture & recolte, 693, 694
Charettes, 572
Charges publiques, 952
Charlataneries, 916
Charme, *charmille*, 834. 900
Charpenterie, 53. nom & examen de toutes les pieces de Charpente d'une maiſon, 54. tromperies des Charpentiers, 60. bois de Charpente, 889
Charronage, 893. 900
Charts, *Chariots*, *Chartrains*, 573
Charterie, 15
Charues, 572
Chaſſe, temps défendu, 624
Châtaigne, 627
Châtaigner, 54. 828. 899
Chaudieres, 566
Chauffage, 893. 895. 946
Chaume, 38. 42. engrais, 588. 628
Chaux, 31. comment ſe fait, 43. 919. engrais 589
Chemins, eſpeces, largeur, iſſuës, entretien & plant, 861
Cheminées, 10
Chênes : eſpeces, culture & emplois, 54. 825. 899
Chenil, 23
Chenilles, 626. 795
Chennevi, 659. 662. 878. 911
Chenneviere, 660
Chennevotes, 664
Cheptel, ou croît, 475. 480
Chevaux : connoiſſance par ſes membres, 150. poſture, 153. défauts, 154. marques, 158. poils, 159. pays, 160. âge aux dents, 162. à la queuë, &c. 164. allures du Cheval, tromperies des Maquignons, 165. Courbature, 169. Morve, Lunatique, 170. Tic, 171. Cas redhibitoires, 172. Soins journaliers, 173. Nourriture, 177. Muë & voyages, 179. Hongrer, 182. Maladies des Chevaux, ſimptômes, 183. où & pourquoi on les ſaigne, 184. barrer les veines. Maladies par ordre alphabétique, 187. remedes generaux, 249. commerce, 481. Chevaux au verd, 723. Huile de Cheval, 913
Chevêtre, 57
Chevres, 352. profits, 353. choix, nourrriture & foins, 354. Chevrotement, chevreaux, 356. maladies, 358. Chevres Indiennes, 359. commerce, 480. aliment, 495
Chevrons, 56. 892
Chiens de baſſe-cour, 23. de Berger, 331
Chomage de Moulin, 906
Cignes, 132
Cilindre, 573. 646. 667
Ciment, 36
Ciprez, 838
Cire, 380, 381. 440. 486. pour la colorer ou l'amollir, 444. *Cire* grenée, 442. 444. *Cire* à gommer, 444
Cire d'Eſpagne, 444. 926
Citerne, 21. 496
Citiſe, 745
Civade, 643

Claies, 337. 574
Clairieres, 777
Clapiers, 783. 785
Clotures, 865
Cochenille, 927
Cochons : profits, 360. choix, 361. nourriture, 362. *fouage*, 364. engrais, 365. maladies, 368. Cochons d'Inde, 368. commerce, 480. aliment, 495
Cocq, 100, 101. Cocq d'Inde, 121. aliment, 495. *Cocqs* de bruyeres, 858
Cocs, ou *Cocagnes*, 688
Cœur, 491
Cœuret, 808
Cognassiers, *Cogniers*, 801. *Coing*, 803
Colles, 83. Colle forte, Colle à détrempe, Colle à miel, colle de poisson, 935. colle de Relieurs, colle à pierrres, 936
Colophane, 924. 925
Colsa, ou *Coffa*; 670. 913
Commerce & débit de tout ce qui se tire de la basse-cour, 472. de volaille, 473. de bêtes à laine, 474. des laines, 477. des bêtes à cornes, 475. des cochons, chevres, 480. débit des œufs, du lait, du beurre & du fromage, 481. Commerce de chevaux, 481. des cuirs & peaux, 482. du miel, de la cire, & des essains, 486. du suif & de la chandelle, du saindoux, des graisses & flambarts, 487
Commerce sur mer, 488. Grosse avanture; prime, ou assurance, 489
Commerce des laines, 477. des cuirs & peaux, 482. des grains & farines, 872. des foins & fourages, 876., de lin, chanvre, & corderies, chenevi, & linat, 877. de fruits, 878
Commerce & débit *du bois*, tant en gros qu'en détail. I. *Connoissances & soins necessaires avant l'achat & la coupe du bois*, 880. Pouvoir de vendre; bois en grurie, grairie, tiers & danger, segrairie, trez fonciers & paragers, 881. Sept sortes de ventes de bois, 882. précautions, 883. estime de ce qu'un bois peut rendre, 884. estime du taillis; marchez de bois, 885. II. *Usance du bois*, 886. débit & défauts du bois, 887. bois de charpente, 889. bois de fente, merrain & bois d'ouvrages, 890. bois de sciage, 892. bois de charronage, bois de chauffage, 893. abattis des têtes ou branches d'arbres; charbons de bois, 895. cendres, 897, écorces, 898. glands & balais, 899. III. *A quoi chaque espece de bois est propre.* Les chênes, le châtaigner, 899. les maroniers, les ormes, le charme, 900. l'érable, le frêne, le hêtre; le pin, le sapin, la pesse, 901. l'if, le noyer, l'olivier, le prunier, le buis, le pommier, le poirier, le merisier, le cormier, 902. le nêflier, l'alisier, le mûrier, le tillot, le bouleau, le coudrier, l'aune, 903. le peuplier, le tremble, les saules, 904. IV. *Des voitures, de bois*, tant par charois & par batteaux, que par flotte, soit en trains ou à bois perdu, 905
Communautez champêtres : quand peut-on y renoncer ou y rentrer, 866. Communauté de pâturage, 949
Communes, 948
Complant, droit, 942
Confins, 867
Conserve de Cynorrhodon, 857
Consolles, 50
Contre-fiche, 57
Contre-lattes, 38. 892
Contrevents, 57
Coque, ou *Coucons*, 445. 461. 468
Fruits à *Coque*, 820
Cordes de boiau, 486
Cordoüan, 484
Coris, 648. 693
Cormé, 90. 810
Cormier, 811. 903
Cornes & ongles, 485
Cornier, *Corniller*, ou *Cornouiller*; & *Cornouille*, 812
Corniers, de futaie, 775
Corvées, droit, 938. 943. *Corvées* de Moissonneurs, 634
Coteaux, 6. 519. 734. 753
Cotrets, 894
Coudre, ou *Coudrier*, 830. 903
Coulombier, 17. droit, 938. 944
Couper, châtrer, 182. 288. 345. 365
Couper un vaisseau de verre, 931
Coupons de bois flotté, 907
Courbatures, 169. 172. 196
Courbes, 56
Couronne de l'arbre, 885
Courtils, 795
Courvertures, de maisons, 10, 11. 38. 57. Tromperies des Couvreurs, 60
Cozers, 57
Craie, 514
Crême, 313. 500
Crêque, *Crequiers* des *Creques*. 855
Crepis, 52
Cresson d'eau, 719
Cribles, 638
Cric, 574
Crin, 485
Christalisation, du sel, sel gris, 747
Crocus, 826
Croix (la vraie), de quel bois étoit, 4
Croix S. André, 55

Croupes, 11
Cuir de poule, 326
Cuirs & peaux, 482. Cuirs de Rouffie, Cuirs verds, 483. Cuir bouilli, 484
Cul de poule, 802
Curez, taille, 953
Curûres, 587
Cuves, 566

D

Dattes, 820. 911
Débarder, 772
Débit & Danrées, 472
Décrufement, 470
Défends, bois défenfables, 764. 768. Mois de *défends*, 773
Défricher, Défrichement, 727. 779. Limitation, 728
Délier l'ofier, 846
Délit, (bois de), 766
Demis-métaux, 915
Deffoler, *Décompoter*, ou *défaifonner*, 524. 593
Dinde, Dindonneau, 123. 473
Dipfacus, 693
Diftance des plants, 793
Dixme, tant Ecclefiaftique qu'infeodée, 630. 941, 942
Domeftiques, 74, 75, 76
Dommage, de grains, 624. 951
Doffes, 892
Douçoier, 646
Dour, 894
Douvain, 890
Douve, herbe, 718. planter en *douve*, 759. 794. 860
Dragée, ou *Dravie*; fourage, 650
Drége, 574. 668
Duvet, 125. 474

E

Eau, qualitez, choix, & confervation, 495. Commoditez & incommoditez des Eaux, 21. Eau de chaux, 32. *Eaux* fauvages, précautions, remedes & profits, 21. 97. 713. 720. 721. Ufage de l'eau pour les prez, 712. 716. Defleichement, 721
Eaux minerales, 915
Eau-rofe, 857
Eaux & Forêts, 711. Grands-Maîtres, 881
Ebrancher ou *Elaguer*, 567. 793, 794
Ecarlate, 826, 927
Echalas, 566. 891
Echaliers, 858
Echantillon de bois, 889. 893, 894. 900
Echanvroir, 665
Echardonnoir, 574. 622
Echeniller, 626. Echenilloir, 575
Eclaircir; *effaner*, ou *Epamper*; *Effeigler* les levées, 623
Ecclefiaftiques, taille, 953
Ecliffes, 891
Eclufées, 906
Ecocheter, 642. 647
Ecorces, 771. 820. 825. 827. 837. 839, 840, 841. 898. 901
Ecoucher, ou *Efcouffer*, 664. 665
Ecriture, curiofitez, 932
Ecuries, 12
Effets de campagne, leurs qualitez, 565
Effriter, terre *effritée*, 515
Egout de haie, 861. 868
Eglantier, *Eglantine*, 857
Elire l'ofier, 846
Emblaver, *Emblavure*, 610. 617
Embouchure au grain, 874
Embranchement, 57
Embreuver, 56
Emoter, 595
Empanons, 57. 900
Empois blanc & bleu, 876
Enchauler, *Enchauffer*, ou *Echauler* le blé de femence 615
Enchevêtrure, 57
Encre, 932
Enduits, 52
Enge de Mars, 945
Engrangement, 629, 630. Quand les Decimateurs doivent engranger fur les lieux, 941
Entraits, 55
Entrevoux, 55
Epargnes, 651
Epaves, 938
Epaulées, 49
Epaulement, 56
Epeautre, 604
Epine d'Efpagne, 815. Epine vinette, 853. Epine blanche, Epine noire, 854. 859. Epine jaune, 855
Connoître l'*Equariffage* d'un arbre, 884. 889. 906
Erable, 834. 901
Ers, 648
Ergots 605
Efcaliers, 9
Efcourgeon, *fecourjon*, ou *fcourgeon*, 609
Efcouffoir, 665
Efculus, 827
Efparcet, 743
Effarts, *Effartir*, *Effartemens*, 779
Effeliers, 56
Effentes, 37
Effoucheter, 780
Eftomac, 492
Eftrapoires, 628
Etables, 14. 275
Etaiemens, 49

Etalons, *Etalonage*, 250. 253. *Etalons* arbres, 774
Etangs, 750
Etêter, 794. 836
Eteule, ou *Etouble*, 628
Etiolé, 835
Etoffes, de soie, 479
Etoupes, 665
Etourneau, 497
Evaporation du sel, sel blanc, 747. 748
Eüillette, 673

F

Façons des terres. Voïez *labour*.
Fagots, 894. 895
Faisand, *Faisanderie*, *Faisandeaux*, 142. 474. 497. à qui, 567
Faîtes, & *soû-faîtes*, 57
Falourdes, 894
Faner, *fanaison*, 724, 725
Faonaison (mois de), 773. 945
Farcin, 208
Farines, difference, & comment les conserver, 82. usages, 497. commerce & police, 873. Folle-Farine, 83
Farrago, 649
Faséoles, 653
Faû, arbre, 828
Faudes, ou fosses à charbon, 895
Fauvette, 497
Fèces d'huile, 914
Feïne, 828. 899. 913
Fendoir, 846
Fenêtres, 10. 58
Fenil. 726
Fente (bois de), 890
Fenu-grec, 744
Fer, & *Ferrures*, 39. 42
Ferandine, 340
Ferme de bâtimens, 55, 56
Festus Festucæ, 643
Feu, précautions & remedes, 96
Feves, 651. Feve d'Amerique, 653
Feverolles, 653
Feuilles de taillis; ce que c'est, & regle, 567
Feurres, pailles & fumiers, à qui, 566. à quoi bon, 628. 633. 634
Fief, droits, 936
Fieffe, 563
Fiel, 490
Filandre, 845
Flache, & bois *flacheux*, 53. 888
Flambards, & *Flambeaux*, 488. 903
Flèches, 900
Flotage des prez, 712. 715. du bois, 905
Foignasse, 735
Foin, 711. Foin salé, 713. herbes dominantes, 717. recoltes, 724. 726. débit, 876
Fondemens, 49. 50
Forcer la terre, 514
Fosse, ou privez, 9
Fossé menoir, ou porte-eau, 716
Fossez à eaux, 716. 750
Fossez garnis de plants, 860. Fossez simples, ou doubles à qui, 866
Fougere, à quoi sert, 857. la détruire, 513
Foüille de terres, 42. 46
Four, 9. 12. bannal, 938, 939
Fourages, 633. 642. 649. 651. 735. 876
Fournil, 9. 12
Fourreliers, 484
Fourmis, 425. 800
Foye, 491
Frangula, 841. 843
Frelons, 424
Frênes, 836. 901
Frocs, *Forieres*, *Friches*, *Friez*, 865
Fromages, de quels laits se font, 318. quand, & où les bons, 319. façons, presure, 320 Saler, secher & rafiner les Fromages, 321 marques & choix d'un bon fromage; promptes façons; Fromage de Bresse & autres, 322. Jonchées, 323. pâturages, beurre & fromages de Hollande, fromages verds, 324. débit, 481. aliment, 497
Fromens, 603
Fruit (donner du), 50
Fruits, à qui, 566, 567
Fruits champêtres, 796. Fruits au couteau, Fruits à cidre, 797. 801. *Fruits* à pepin, 797. Fruits à noïau, 807. Fruits à coque, ou gousse, 820. débits, 878. difference des Fruits hâtifs & des tardifs, 907
Fuïe, 19
Fumage, 582
Fumiers, placé, 22. à qui font, 566. especes, 579. quantité & temps, 582. parquage, 585. marne & marnage, 590
Fusain, ou *Fusier*, 855
Futaïe, 764, 765. 882. 887. V. *Bois*.
Futée des Menuisiers, 54

G

Gabelles, grandes & petites; pays libres, profits, 749
Gabeller le sel; déchet, 748
Gages de Domestiques, 76
Gagneaux, 727
Gaigniers. & Fourreliers, 484
Galipot, 823
Galop, 168
Garance, *Garanciere*, 690. Garance de pipe, Garance en balle, Garance de Crap; petite Garance, 692
Garantie duë par les Entrepreneurs & les Ouvriers, 69. pour les bestiaux, 172. 480,

pour les graines, 878
Gardes-Etalons, 250
Garennes, tant forcées ou privées, qu'ouvertes, privilegiées ou jurées, & à eau : assiete, 781. peuplement, 783, 784. difference des lapins de Garenne d'avec ceux de clapiers, 785. soins necessaires aux lapins, dégât qu'ils font ; détruire les bêtes ennemies, 786. débit, 879
Garipot, 838
Garou, 852
Gaude, 690
Gazons, *engrais*, 516. 587. 728
Gelées, 621
Gelinotte, aliment, 498
Genet, 856
Geneste, ou *Genestrolle*, 856
Genêvre, *Genêvrier*, 852
Gentils-hommes ; exemptions, 952, 953
Gerbes, 629. 633
Gibier, conservation, 624. 629. 724. 751. 787
Gingeolier, 813
Glace, *Glaciere*, 24
Glaise, 511. 919
Glandée, *Glandage*, *Gland*, 356. 773. 774. 825. 859
Glandes, 492
Glaneurs, *Glanage*, 628
Glastum, 687. 690
Gluë naturelle & artificielle, 926
Gluis pour couvrir, 38. 605. 634
Godron des abeilles, 381
Gobes pour les bêtes puantes, 787
Goudron, 925
Goësmond, 589
Gomme, 823. Gomme hederée, 857. Gommes, 923
Goujat, 574
Gouffets, 57
Goutieres, 892
Graine de girasol, 919
Graine de vers à soie, 446. 466. de lin, de chanvre, 659. 666. 878. de navette ou rabette, de colsa, 670. de camomille, d'alpiste, ou de Canarie, d'Eüillette, 672. de pavot, de sesame, 673. *Graine* de perroquets, de senneve, 675. *Graine* d'Avignon, 855. 927. débits des graines, 873. 878
Grains, quand meubles, 566. Grains gros & menus, 603. conservation, 635. commerce 872. police, 873
Grairie, 881
Grais, 918
Graisses, 487, 488. 492
Gramen-manne, 682
Granges, 12, 13. 630
Grapiller, 628
Gratte-cul, 857
Grêle, 624
Greniers, 10. 15. 636
Griotes, *griotier*, 807
Grive, 498
Groisil, 931
Grosse, ou avanture, 489
Grouette (terre) 514
Gruau, 497, 498. 643
Grue, 498
Grume, 884. 888. 893. 900
Grurie, 881
Guede, Glastum, *Guado*, 687
Guêpe, 424
Guérets, 865
Guettes, & *Guettrons*, 55
Gui, 928
Guignard, 498
Guignes, *Guignier*, 807
Guimaux, 727
Guindolier, 808
Gyp, 919

H

Habiller un pré, 720. des plants, 759
Haies, 858. Haie à pied, Haie en douve, 859. 867. égout, alignement, & abattis de Haie, 861. à qui, 866
Hallots, 786
Hangards, 15
Haquets, 573
Haras de Chevaux veut 1° lieu propre, 250. 2° choix & pansement des Etalons, 251. 3° assortissement des Jumens, 252. 4° soins pour la monte, 253. 5° soins pour le poulinement & les poulins, 255
Haricots, 653
Harpes, 48
Hausses, 417
Hazes, 858. 868. essartement, 779
Hauteur d'un arbre comment se prend, 884
Herbages, *Herbagers*, 712. 719. 731. 735. droits d herbages, 949
Herbes, 622, 623. herbes bonnes ou mauvaises pour les abeilles, 413. pour le foin, 717. pour la qualité du fond, 509. herbes grossieres ; destruction des mauvaises, 719, 720. 732. herbes à cendres, 897, 898
Herbes filées ; herbe de soie ; herbe lache, 670
Herbes à jaunir, 690
Herbieres, 623, 624
Herse, 573. *Herser*, 619
Hêtre, 828. 901
Heudri, 847
Hiement, 57
Hivers, 621
Hivernage, ou *yvernache*, 648. 650
Hongre, *Hongrer*, 182. V. *Couper*,
Hordeum, 610. 644
Houblon, *Houblonniere*, 678. 879

Houille

Houille, 920
Hourdage, 51
Houssieres, 766. 777
Houx, 851
Huiles, differentes façons, 907. Huiles d'olives, 908. Huiles d'amandes douces tirée sans feu, 910. huile de pignons, de datte, de lin, de chenevi, de camomille, de noix, 911. de noisettes, de feines, de navette & de colsa, 912. de cade, de sanve, de lauriers, de cheval, & autres animaux, 913 Choix & conservation de l'Huile; fèces d'Huile, 914

I

Jacheres, 516. 593. 594
Jais, naturelle & artificiel, 915
Jambes, *Jambettes*, 48. 55
Jân, 278. 744
Jantes, 900
Jardereau, ou *Jarderie*, 622
Jardinage, origine, 4. places, 24
Javelles, 629
If, 837. 902
Immeubles, 565
Inde, couleur, 687. 689
Indigo, 690
Insectes, 626. 638. 795. 800
Intestins, 491, 492
Jonchées, 323
Joncs, 719. 715. 720
Joncs marins, 278. 744
Journal, ou *Journel*, mesure, 518
Irion, 606
Isatis, 687
Jujeoline, 673
Jujubes, *Jujubier*, 813
Jumens, assortiment, 252. Etalonage, 253. poulinement, 255
Justices, droits & charges, 937

K

Kali, 589. 897
Kermès, 827. 927

L

Labour d'une charruë: ce que c'est, 521. Labourer, 508. Labourage, 592. des terres à blé, 594. des terres à menus grains, 597. des bêtes qui servent à labourer, 597. regles & manœuvres du Labourage, 598. des Labours à prix d'argent, 602
Labourer à blé, 597. Labourer en plante, 595. à vive jauge, 600. à uni, 601
Bon *Laboureur*, 600
Ladanum, 926
Laines, 339, 340. commerce, lavage & triage, 477
Lait, 312. substance, sortes & choix, 313. pour connoître le bon, l'écrémer, le conserver, 314. Lait de beurre, 316. Lait de brebis, 325. de chevre, 353. d'anesse, 481. aliment, 498
Laitage, 311
Laiterie, 8. 312
Laiton, 921
Lambourdes, 55
Lambris, 54
Lande, plante, 278. 744
Landes, *Larris*, 865
Lapins, 566. 785. 879
Laque, 925, 926
Lard, 488. 360. Lard du bois, 888
Lattes, 38
Laurier, (huile de) 913
Legumes, qu'on seme en plains champs, 651
Lentilles, 654
Levées, 623
Liais, 29
Liege, 827. Liege chêne, 828
Lierre, 857
Limons, 892. bois *limonans*, 887
Limousinage, 48. 51
Lin, usages, especes, culture, recolte & façons; 666. Lin sauvage, 669. debits, 877
Linat, 878
Linteaux, 55
Lisoirs, 900
Lits, & *délits*, 49
Lizieres, arbres, 774
Loge à racines, 658
Loïers, V. Bail,
Lueil, 610
Lumignons, 903
Lupins, 656
Lupulus, 678
Lusette, 458
Luteola, 690
Luzerne, *Luzerniere*, 739. semaille, culture, 740. recoltes, graines, 741. durée, 742. usage, 748

M

Maçonnerie, 26. 46. 51. tromperies, 59
Macre, 829
Magnesie, 921
Maïs, 606
Malandres, 889
Manne, 923
Manoir, ou *Manse*, 521
Mansardes, 11
Maque, ou *Macboire*, 574
Marais, *Marecages*, 721. 746
Marais salans, 747
Marbre contrefait, 519
Marc de raisin, 587
Marcotes, 806
Marmenteaux, (bois) 764

Marne, ou *Marle*; *Marniere*, 590. *Marner*, *Marnage*, 592
Maroniers, *Marons*, de France, & d'Inde, 830
Maroquin, 484
Marouchin, 687
Marre, 19. 587. 866
Mars, *Marsois*, *Marsez*, *Marseche*, 642
Marsaux, 853
Mas, 522
Mastic des Menuisiers, 54. des Maçons, 34. des Verriers-Fayanciers, 36. des Marbriers, 919. 936
Masure, 522. 594
Materiaux, 28. 566
Maucorne, ou *Moncorne*, 650
Medica major & minor, 739. 736
Megie, *Megissiers*, 483
Mêlier, 814
Mênage, *Ménil*, 522
Menuisiers, *Menuiserie*, 54. tromperies, 61
Méplat, 892
Mercareries, 730
Merises, *Merisiers*, 808. 902
Merrain, 890. 904
Messiers; *Messiage*, droit, 624
Maie des *Messeurs*, 635
Mesures, regle tant pour les meubles, que pour les fonds; noms & continences de celles des fonds, 517. *Mesures* de grains, 641. Mesures comble, rase, ou grain sur bord, difference; Mesure feruë, 873. police, 940, 941
Metaier, *Metairies*, 522. 528.
Metaux, 915
Meteil, gros & petit, 604
Meubles, 565
Meules, ou *Meulons de foin*, 725. 726. de sel, 747
Meule, pierre, 919
Micocoulier, 816
Miel, 380. 381. 430
Miellac, 625. *Miellée*, 380
Millet, ou *Mill*, 607. *Milloquet*, ou *Manzore*, 608
Mine, mesure, 518
Mineraux, 915
Moëlle, 492
Moëllon, 29. 48
Moison, V. Bail.
Moisson, *Moissonner*, 627. Glaneurs, chaume, éteule, ou étouble, 628. javelles, javeller, 629. dixme engrangement, 630. sueur du blé, battage, 631. pailles, fourages, 633. *Moissonneurs*, Aouteurs, ou Calvaniers; leurs gain & corvées, 634
Molieres, 919
Montagnes, (païs de) 519. 734. 791
Morts-bois, 767, 768
Mouches à miel. I. *Utilitez*, 371. Trois especes, Roi, 373. Bourdons, 374. Generation, 375. Gouvains, 376. Sortie des Essains, police & travail des Abeilles, 378. Où & comment elles cueillent le miel & la cire, 380. Manœuvre de leur travail, 381. leur mortalité, âge des ruches, 382. II. *Ruches*: formes, choix & placement, 383. discernement des bonnes, 389. des differentes especes d'Abeilles, transport & arrangement des Ruches, 391. III. *Essains*; temps, signes, heures, & accidens du jet, 394. pourquoi & à quels signes on connoît qu'une Ruche ne jettera point de l'année, 396. d'où vient qu'en certaines années les Mouches ne donnent presque point d'essains, & comment les empêcher de jetter, 397. les forcer à jetter ou à rentrer, 398. arrêter les essains, 399. les prendre & les fixer, 400. les separer, quand ils sont joints, ou veulent se joindre, 403. les marier, en prévenir la disette, & connoître la difference des essains d'une même ruche, 404. des essains perdus ou sauvages, 405. profits & essains des grosses Mouches, & des petits essains, 406. changer les Mouches d'un panier en un autre sans violence, 407. quand il y a plusieurs Rois, 407. pour avoir de bons paniers & de forts essains, 408. prévenir le jet, & profiter de l'essain, sans qu'il sorte de la ruche, 410. IV. *Nourriture des Abeilles*, 411. herbes & plantes bonnes ou mauvaises aux Abeilles, 413. les nettoïer, enfermer & griller l'hiver, 414. de celui qui les gouverne, & des soins qu'elles demandent pendant chaque mois de l'année, 415. preceptes, hausses, 417. changement de paniers, 419. de quelles Mouches il faut se défaire, & comment, 420. pluralité, mort ou désertion de Rois, 420. discorde & guerres, raïons rompus ou gâtez; Mouches larronesses, pillage, 421. souris, mulots, musaraignes, 423. papillons, vers, & tigne, guêpes & frelons, 424. fourmis, araignées, poux & punaises, 425. Maladies des Mouches à miel, 426. piqûre; les voir travailler, 427. comment les Grecs les gouvernent, 428. Ruche Indienne; abeilles privées; droit d'abeillage; à qui les Mouches appartiennent, & si on en peut faire part, Art. 429. V. *De la taille des ruches*; pourquoi on la fait, 430. temps & manœuvre de cette taille, 431. regles, 432. temps de la recolte du miel & de la cire, *ibid*. comment elle se fait, precep-

tes pour l'avoir bonne, 433. manieres de quelques pays étrangers, 435. du miel, 436. miel-vierge, ou miel blanc; premier miel, second miel, 437. troisiéme miel, 438. choix & usages du miel, 439. de la cire; usages & choix, 440. manieres de la blanchir, façons des blanchiries de cire, 441. autre maniere de la blanchir en la filant, 443. débit du miel, de la cire, & des essains, 486. ruches & abeilles, à qui, 566, 567.

Mortier, 33, 34

Morve, 170. 172. 235

Moulins, quand inventez, leurs especes, & differeenes, 81. 929. à qui, 565. bannalité, 938 939, 940. police, *ibid.*

Mousse, 800. 929

Mousserons, 923

Moutarde, 678

Mouton, 325. aliment, 500

Moutons, piece de bois, 900

Verre *Moute*, 939, 940

Moutures, 81. 940, 941

Moyeux, 900

Muë du cheval, 179

Mule & *Mulet*, 259

Mulots, 424

Multiplication des grains, arbres & plantes, 694

Mur-à-coffre, 51

Mûres, 803. 806. *Mûriers*, 452. 803. 903

Murs, 865

Musaraignes, 424

N

Naphte, 920

Natron, 917

Nattes, 40

Naveaux, 278. 657

Navette, plante & graine; especes, 670. culture, 671. huile, 912

Né-Coupe, arbrisseau, 849

Neffles, *Nefflier*, 814. 903

Nèle, Marquisat, 625

Nerf-de bœuf, 492

Nerprun, 855

Nettoïer un tableau, de l'argenterie, 922

Nielle; blé niellé, pays sujets, 625. 640

Nitre, 917

Noble-épine, 853

Noiau, (fruits à) 807

Noirs, couleur, 922

Noïer, 54. 820

Noix, 820. 822. 902. 911

Noix de gale, 928

Noisettes, *Noisetiers*, 831. 903. 912

Noms, terminaisons provinciales, 522

Non-resséandise, droit, 944

Novales, 519. 727

O

Obier, 852

Ocre, 921

Oeufs, 100. connoître s'ils sont frais, & les conserver tels, 105. les amollir, &c. 115. débit, 481. aliment, 501

Œsipe, ou Suïn, 479

Officiers privilegiez, 953

Oing, ou *Vieux-oing*, 93. 488

Olives, 816. 818. 908

Olivier, 816. 902

Olyra, 604

Ongles, 485

Onobrichis, 736

Organcin, 470

Orge, 609. *Orge* gros & petit; especes, usages, 644. culture, recolte, garde, 647. débit, 873

Orgeat, orge mondé, orge passé, 645

Oriza, 681

Ormes, *Ormesse*, especes & culture, 832. débits, 900

Ornemens, 566

Ornus, 836

Orobe, 648

Orseille, 929

Orties en filasse, 669

Ortolan, 501

Os, 492

Osiers, *Oseraie*, 845

Ouche, 594. 795.

Ouie de la cognée, 887

Outarde, 501

Oxicrat, *oximel*, 502

Oyes, 17. salées, 95. plumes, chair, graisse, & œufs, 125. nourriture & couvée, 127. engrais, 129. aliment, 502. à qui, 567

P

Pacages, 712. 727, 728, 729. V. *Paturages*.

Pailles, à qui, 566. paille de seigle, 605. de millet, 608. grosses & menuës, 633. débit, 876.

Pain, 79. differentes sortes, 80. 502. façons de le faire, 83. pain de citrouilles, d'orge, d'avoine, de millet, de ris, de Mahis, 88

Pain d'épice, pain à chanter, 89. differences & qualitez du pain, 503. pain de racines ou de fruits, 503. pain qui dure jusqu'à la troisiéme génération, 645

Paisseaux, 891

Palme, *Palmier*, 820

Palots, 52

Panage, 773

Panis, 608

Pannes, 56

Paons, 144. à qui, 567
Papier, *Papeteries*, 931
Papillons, 424. Ver-à-ſoie, 465
Paragers, 882
Parc à gibier, 787. à beſtiaux, 337
Parement, 48
Parquer les bêtes à cornes, 276. les bêtes à laine, 336
Parois, arbres, 775
Parpaing, 48
Pas, 168
Paſſage, quand eſt de droit naturel, 864. 867
Paſtel, paſtel bâtard, ou paſtel-bourg; culture, 687. recolte & façons, 688. graine, 689
Pâte d'amandes, féche ou liquide, 935
Pâtis, 712. 727, 728. 734
Pâtoureaux, 651
Pâturage, 280. 712. 727, 728. Pâturages de Hollande, 323. pâtures, pâturages, ou pacages, 719. glaſſes, 720. *Idem* des bêtes puiſſantes, 733. autre difference de ces bêtes, 944
Pâturage, *Paiſſon*, 773. de forieres, 865. droit de pâturage dans les bois, 944. ailleurs, 947. 950
Pâtures vives & vaines, 947. nombre des beſtiaux limité, 949. ceſſibilité du droit, 950
Pavé, 36. 41
Pavot, graine, 673. 911
Payre, 528
Pays gras, 730
Péages, *Péagers*, charges & droits, 863. 944
Peaux, *Peauſſiers*, *Pelair*, 483, 484. 501
Pêcheries, 732
Peintures, prix, 42
Pelage, 771. 899
Pélican, 133
Pepinieres, Pepins, 567. 798, 799. 804
Fruits à *Pepins*, 797
Perche, meſure, 517
Perches, 887. 891. 895
Perches à houblon, 680, 681. à qui ſont, 567
Perdrix, 504
Perelle, 929
Perles fauſſes, 919
Peſſe, 838. 901
Peupliers, 847. 904
Phalaris, 673
Phellodris, 827, 828
Philira, 839
Picea, 838
Picholines, 818
Pieds, 492. *Pieds* corniers, 775
Pierre, 28. 41. 920. *Pierre* incombuſtible, 916. imitation des Pierres précieuſes, *ibid.*
Pierres cauſtiques, 934
Pierrées, 512
Pieſſentes, 862
Pigeons, eſpeces, 133. peuplement du Coulombier, 135. les y retenir, & y en attirer d'autres, 136. nettoïer le Coulombier, 138. le purger des vieux, 139. Pigeons de volière, 139. ponte, 141. débit, 474. aliment, 504. à qui, 566, 567
Pignons, 824. 911
Pilets de ſel, 747
Pilotis, 47
Pin, 823. 901
Pipan, 510
Piquer les pois, 654. des fruits en terre, 755
Piquette, 90
Piſtache, *Piſtacher*, 819. 911
Pivoter, 510
Places vuides, 777
Plaines, leur bon & leur mauvais, 519
Planches, 892. 904
Plançons, 840, 841
Plâne, 836
Plant, *Planter* par tout, ſur tout en France, & pourquoi, 751. 781. 789, 790. 880. Voïez *Bois*,
Plantage, 758, 759
Planter en foſſes, en foſſes à panier, en rigoles, 759. en douve, 761
Plants de bois, 751
Plants, arbres champêtres, utilité & culture generale, 789. quels plants conviennent aux differentes terres, 791. diſtribution œconomique des plants champêtres, 793. police, 795. plants aquatiques, 841. plants de foſſez, 860. de chemin, 863. diſtance, ou égout, 868
Plante au lin, 669
Plantes foibles montent de gauche à droite, 679
Plantes qui ſe mangent, 922
Platte-forme, 47. 55
Plâtre, 30. 41. 919. en carreler les chambres, 31
Plomb, 39
Ploûtrer, 646
Plumes, 125. 474
Pluvier, 504
Poil de chevre, 353. 485. de cochon, 360.
Poinçon, 55
Poires, *Poiriers*, 797. 902
Pois, 653
Poiſſon, à qui, 566, debit, 879
Poix, 924, 925
Pommes, *Pommiers*, 797. 902
Pomme de pin, 824
Porc-ſalé, 93. V. *Cochon*,
Porcher, 362

Portés, 57.892
Poteaux, & *Potelets*, 55. 892
Poteries, 918
Poudre à canon, 917
Poudre à poudrer, 934
Poudrette, 586
Poulailliers, 14, 15
Poulains, & *Poulinement*, 255. les dresser, 258
Poulles, & *Poullets*, 99. nourriture, heure, 102. soins, 103. pour les faire bien pondre en hiver, 105. couvée, 106. pour avoir des poullets l'hiver, 109. pour en avoir sans couver, 109. four d'Egipte à faire éclore les poussins, 110. les élever & les chaponner, 111. engrais de la volaille, 113. poullets à plumage, & perdrix, &c. 115. maladies de la volaille, 116. aliment, 504
Poulles d'Inde, 121
Poumon, 491
Pousse, 170. 172. 239
Pous, 425
Prairies, 712. prairies flotantes, 715
Prêle, 719
Presages, de l'agriculture, 575
Prez, 711. prez flotans, prez humides, prez secs ou terrains, 712. prez salez; comment on convertit une terre en pré, 713. bonnes ou mauvaises herbes d'un pré, 717. foins necessaires aux prez, 719. fanaison, produit du pré, 724. regains, 726. défrichement des prez, 727, diminution des prez, des regains & des défrichemens ou novales, 728. prez de culture, 735
Pressoir, 19. à qui, 566. bannalité, 938. 940
Presure, 320. 505
Prime, 489
Privilegiez, 952, 953
Produit de futaye, 884. de taillis, 885
Provignement, 803
Provisions du ménage, 79
Prunes, *Prunelles*, 810
Pruniers, *Pruneliers*, 809. 854. 902
Puisards, 21
Puits, 19. 866
Punaises, 425

R

RAbette, 670
Rabougris, (bois) 764
Raboulieres, 786
Racines qu'on cultive en plain champ, 278. 651. Loge pour les garder, 658. machine pour les piler, 278
Rage, remede pour hommes & bêtes, 310
Raies couvertes, ou pierrées, 512
Raies, ou Roies de labour, 600
Rainure, 57
Râle, 505
Rame, *Ramer*, 679
Rapez, 901
Rate, 491
Ration de pain, 641. de fourage, 651
Raves pour le bétail, 278. 657
Rebinage, 596
Receper, *Recepage*, 776. 883
Reconduction tacite, 563
Recoupes, *Recoupettes*, 83
Redevance, V. *Bail*.
Redhibitoires, (cas & actions) 172. 480
Regains, 726. 949
Rejettons, 799. 805. 833
Reins, ou *Roignons*, 491
Remises, ou Chartreries, 15. Remises à gibier, 751
Rentes, 519. 563
Reparations d'Eglise, 952
Repeupler, *Repeuplement*, 777
Reponce de la vente, 887
Reserve, (arbre de) 775
Resine, 923. bois resineux, 924
Revivres, 727. 949
Rhamnus, 855
Rideaux, 868
Ris, 607. 681
Riverains, 778
Rocailleurs, 919
Roseaux, 38. 715. 719, 720
Rosier sauvage, 857
Rossignol, 505
Rouillé, (grain) 612
Roüir le chanvre & le lin, 662. 668, 669
Roullé (bois) 53. 776. 888
Rouller les avoines, 646
Rouvre, 825
Rubia, 690
Ruminer, bêtes qui *ruminent*, 733
Rutoirs, ou *Roteurs*, 663

S

SAble, 33. 41
Sablieres, 55
Saffran, plante & fleurs, 674. choix, lieu, usages & culture, 675. recolte, 676. débit, 879
Saffran bâtard, ou *Saffranon*, 675
Saffraniere, 677
Saffre, 921
Sain, ou *Saindoux*, 93. 488
Sainfoin; especes, usages & culture, 736
Saisons, ou Compot des terres, 593
Salaisons de porc, 91. de bœuf, 93. de chevre, 94. d'oyes, 95. de beurre, 317

Salez ; prez, fontaines, puits, lacs falez, 713, 749
Saligots, 718, 829
Salpètre, 917
Sandaraque, 925
Sang, 492
Sang-de-dragon, naturel & artificiel, 927
Sanguine, 921
Sanve, 718. 913
Sapin, 54. 838. 901
Sar, 589
Sarcler, 622
Sarcloir, 574
Sarrafin, 606
Saules, ou *Saux*, 843. 904. *Sauffais*, 844
Sauvageons, 799
Saumée, mefure, 518
Saumurage, 51
Saumure, 93
Sauneries, 749
Savon blanc, noir & verd, 933
Savonettes, 934
Sciage de bois, 892. *Scieurs* de long, 893
Sèches, *Sècher*, 808
Segrairies, *Segraiers*. 881
Seigle, Secale, Seigle blanc, 604, 605
Seigneurs, 936. quand peuvent demander part aux Communes, 948
Sel, engrais, 589
Sel marin ; fel gris, où & comment fe fait, 747, 916. Raffinage : fel blanc, où & comment, 748. Sel des fontaines, puits & lacs falez : fel gabellé, 749. grandes & petites gabelles; pays libres ; profits fur le fel, 749. Confommation du fel ; fel gemme, 750. 916
Semailles, 610. faifons & temps, 613. manœuvre, 618
Semence ; choix, épreuve par l'eau, 611. âge & changement du blé de femence, 612. préparations, enchauffage, ou enchaulage, 615. quantité, 616. expérience fur l'emblavure des climats nouvellement défrichez, 617. herfer, enterrer la femence, 619
Semer deffous ou deffus, 620. 646.
Sennegré, 744
Sennevé, 677
Sentes, ou *Sentiers*, 862
Serans, 574. *Serancer*, 665
Sefame, 673
Si, *Serin*, *Suin*, ou *Efipé*, 479
Sicomores, 834. 837
Silique, 825
Sillons, 600
Situation d'une terre, 519
Smille, *Smiller*, 50
Soie, 467. 470. Soie d'Orient, plante ; foie de la Chine, foie d'araignées, 471
Soins des Maîtres à la campagne, 73
Soles, 593
Solins, & *Solinage*, 51
Solives, 892
Sôn, jadis *Brân*, 873
Soüage des truies, 364
Souche, (bois de) 775
Souchet, & *Souchever*, 29
Soude, 897, 898
Spelta, 604
Stablats, 734
Staphilodendron, 849
Stil-de-grun, 921
Sueurs du blé, 631
Suif, 487. 500
Surcens, 563
Sureau, *Sur*, ou *Suin*, 856

T

Tabac, 682. Hiftoire de fa découverte : le pour & le contre du Tabac, 683. efpeces, 684. culture, 685
Taille, 952
Tailler, ou châtrer le houblon, 679
Taillis, 753. 763. 887. V. *Bois*.
Tan, *Tanneurs*, 483. 589. 737
Taffeaux, 56
Taureaux, ou *Tor*, 283. 506
Teille, 832
Teinte, 687. 689, 690. 693. 826. 853. 855, 856
Témoins de borne, 869
Tenons, 56
Terrage, droit, 942
Terre maffive, 42. en matériaux, 44. terres de gafon, terres neuves, engrais, 587. terre glaife, 919
Terre, *Cenfe*, ou *Ferme*, 518. quels biens plus eftimez ; fituation, 519. arrondiffement, bornes, étenduë, 520. lequel vaut mieux de partager, ou non, les grands domaines en plufieurs fermages, 521. differentes manieres de les faire valoir, 1°. par foi-même, 522. 2°. par bail à loyer, 523. 3°. par œconome, 528
Terres aux champs ; leur abondance dépend de la culture & de l'emploi, 507. terres labourables, ou à grains, difference, 508. qualitez & connoiffance des terres, par la vigueur de ces productions, par l'herbe, 508. par leur goût & leur odeur, par la couleur, par le maniment, par la qualité des productions, par le renflement, par l'odeur extérieure, 509. par leur profondeur, 510. terre franche, ou forte, 510. graffe, argilleufe, coriaffe, acariatre, cafte ou morte, glaife, 511. terres legeres, veules ; humides,

512. seches, ou sablonneuses, 513. douces ou pierreuses, de craie ou d'ardoise, 514. usées, 515. meubles, en friche, en jachere, reposées, neuves, novales, 516. mener ses terres par soles & compots, ou saisons, 593
Terroirs, leurs differences; à quoi ils sont propres & comment en corriger les défauts, 508
Testicules, 492
Thimelée, 852
Tic, 171, 172
Tierçage, 596
Tier & danger, 882
Til, ou *Teil*, 839
Tille, 660
Tiller, 664
Tilleul, *Tillot*, ou *Tilleau*, 839. 903
Timons, 900
Tirtaine, 340
Toiles, 877. d'araignée. V. *Soie*.
Toisé, 62
Toison, 339. 477. V. *Laine*.
Toits, 10. 15. 17. à porcs, 362
Tombereaux, 573
Tonte. Voïez *Laine*,
Tonte d'arbres, à qui, 566. 848
Torches de bois, 823. 903
Torchis, *Torquage*, 52
Tour-de-l'échele, 867
Touraille, *Tourailler*, le houblon, la bierre, 680
Tourbes, *Tourber*, 920
Tourner, plants *Tournants*, 679
Tourterelle, 506
Touzelle, 604
Train de bois, 906
Tranché, (bois) 888
Traquenard, 169
Travelle, 735
Treffle, especes & culture, 735. 745
Trembles, 847. 904
Trémois, ou *Trémail*, 649
Trez-fond, *Trez-fonciers*, 882
Triolet, 735
Troêne, 857
Tromperies des Entrepreneurs Maçons & autres Ouvriers, 59. des Maquignons, 170. 171. des Blattiers, 641. des Muniers, 940
Trot, 168
Truffes, 923
Truie, 364
Tuf, ou *Pipan*, 510, 590
Tuile, 35. 41. 919. comment se fait, 45

V

Biens *Vacans*, 938
Vaches à lait, 271. choix, 272. Vaches de differens pays; Vaches Flandrines & bâtardes, 273. Etables, 14. 275. nourriture & soins, 275. Parquage des bêtes à cornes, 276. raves & naveaux, 277. Jonc-marin, 278. machine pour les leur piler; 279. ménagement des pâturages, 280. à quel âge & en quel temps les donner au taureau, 282. de leur chaleur, 283. des Vaches pleines & vélantes, 284. Engrais, 288. maladies, 290. aliment, 506
Vaches de sel, 747
Vaine-pâture, 949. 951
Vaisseaux de grais, 918
Vallées, leur bon & leur mauvais, 519
Vanneau, 506
Varec, 589. 897
Veaux, 285. 506
Vélin, 485
Ventes, coupes reglées de bois, 763. 769. sept sortes de ventes, 882
Ventouse, 50
Ver, ou *Verrat*, 361
Ver à soie: ses métamorphoses, 444. 465. choix de la graine, 446. couvée, 448. Peut-on en avoir sans graine, 449. du ver éclos, 450. nourriture: mûriers, 452. soins & regime, 455. mués & autres maladies, 457. du ver en fraise, 459. des vers à soie filans, 460. cabanes; araignées & coucons, 461. le ver à soie change sept fois de peau & de forme en moins de deux mois, 464. des vers à soie devenus papillons, comment en avoir la graine, & la conserver, 465. des soies & fleurettes, 467. filage & devidage des coucons, 468
Verd pour les chevaux, 723. *Verd de vessie*, 855. 928
Verdages, & ce qu'il est permis d'en faire, 651. 735
Vergers, 795
Verglat, 625
Vermillon, 826
Verne, 841
Vernis, 925
Verre en œuvre, 39. 930. transparence & malleabilité, 931
Verreries, 930
Vers, 424. 800
Verte-moute, 939, 940
Vesce, especes & culture, 648
Vesceron, 648
Vesse de loup, 923
Veule, (terre) 512
Vibrat, 936
Vicaires; Taille, 953
Vignes, 711
Villotes, ou *Veuillotes*, 725
Vinée, 35

Viorne, 853
Virolles, 855
Vol de grain, fruits, charuë, &c. 624
Volaille, 99. loges, 14, 15. 17. Verminiere, & autres nourritures, 16. 102. maladies, 116. débit, 473. aliment, 495
Volieres à pigeons, 14. 19. 140
Voüede, 689. 879
Usages, (droits d') 944. 947
Usagers, 778. 944. 948
Usance, *User*, du bois, 763. 768
Ustancils du labourage, 572

Y

Y Euse, 825. 899
Ypreau, 832. 900
Yvernage, ou *Hivernache*, 648. 650
Yvraie, 610

Z

Z Ea, 604
Zizanie, 610

Fin de la Table des matieres.